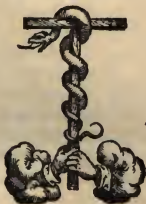
DI CARLO STEFANO LE HERBE, FIORI, STIRPI, CHE SI PIANTANO NE GLI HORTI, CON *le uoci loro piu propie & accōmodate.*

Aggiuntoui un Libretto di coltiuare gli horti, tradotto in Italiano per Pietro Lauro Modonese.

Con gratia & Priuilegio.

IN VENEGIA.

Appresso Vicenzo Vaugris, a'l segno d'Erasmo.

M. D. XLV.

AL CLARISSIMO ET MAGNIFI-
co M. Vittorio Grimano, dignißimo Pro-
curatore di San Marco.

O piu uolte prestantiß. Signor mio, udito dire, che l'agricoltura da gli antichi tanto è celebrata & essercitata è una de le cose, che s'appertiene à coloro che tra gli altri son reputati e tenuti saui, E inuero che considera bene, potrà egli uedere che altro nõ è la agricoltura che una uera maestra della Filosofia, ò per me dire imitatrice di quella, perche se nella Filosofia spargẽdosi il seme dell'intelletto se ne raccogliono frutti in abbondantia & diuersamente prodotti, anco il medesimo si fa con la terra, rendendoci ella adoppio i suoi frutti e di lei producendo tuttauia cose nuoue non men utili e d'importantia al corpo nostro, che si sian i secreti della Filosofia à nostri animi. Parrà forse alla Mag. Vostra che io, che di cosi fatte cose non m'intendo, sia troppo ardito à uolerne con quella ragionare. Ma ella perdoni alla uolontà che mi traporta à così scriuere, conciosia che il desiderio ardentiß. di render le deuute gratie alla Mag. uostra de tanti debiti che io ho con lei, mi astrigne non solamẽte à fauellar di quello che io non m'intendo, ma à presentarle questo nuouo libro, il quale io so molto bene che gliè indegno di essere da quella e ueduto e letto, tra me medesimo considerãdo innanzi à quale intelletto à quãto purgato giudicio, egli ha da peruenire, e mi diffiderei di me stesso quando d'altra parte non mi sostenesse

 la

la humanità della M.V. la quale è tale e tanta che ogni huomo in questa Rep. e la ammira e la honora. E però ella si degnerà di prenderlo, e talhora uedere quel che questo auttore ha dell'agricoltura lasciato à posteri, ricordandosi, che se maggior cose potuto hauessi dare al tanto celebrato nome della M.V. mi sarei piu sodisfato. Ma ella accetterà il buon uolere, e con benigno occhio riguardando l'animo mio si degni di connumerarmi tra suoi fidelissmi seruitori.

D. V. M. Ser.

Baldassare
Costantini.

TRATTATO DE GLI HORTI COMPOSTO DA STEFANO HVOMO NE

l'agricoltura peritißimo.

ON mi daua ò giouani à credere, che tãto ui douesse delettare l'horto mio, quãdo io da primo tempo ad agio me lo coltiuaua. Et in uero non mai l'ho giudicato degno, che uoi tãto studiosamente passeggiaste per quello, ouero ne pigliaste tanto sollazzo. Et percio non apparue cõ la prima opera uagamente coltiuato, anzi mostrauasi rozzo, & mal polito. Ma contro ogni mio auiso è aueuuto, che questo cosi mal coltiuato, & cõ poco ordine disposto fusse considerato non pure da uoi, à i quali erami disposto di compiacere, ma etiãdio da molti altri, i quali ne l'eloquenza & ne l'agricoltura forse piu periti l'hanno uoluto puntalmente mirare. Et so ueramente che non è piaciuta ad alcuni la mia intẽtione, ne anco queste ciancie fanciullesche, quando che m'hanno ripreso in quello maßimamente, oue con maggiore attẽtione m'era affaticato. Benche contro ragione mi biasimano, percio che habbiamo citato i nomi di quelli autori ch'io seguire intendo, i quali hanno di questa materia scritto cõ giudicio & dottrina. Oltre cio s'habbiamo pigliato alcuna cosa da piu nuoui scrittori, gli rẽdiamo le debite gratie, non tacendo i nomi loro. Et qual cosa hoggi si puo dire, ch'ella nõ sia stata detta per adietro? Et se nel giu-

dicio di nominare le herbe, il che à nostra età è oltre modo incerto, specialmente di quelle che ci mancano, habbiamo uacillato, gliè propio de l'huomo il pigliare errore, ho tuttauia usatò diligenza di non lasciare in dubbio cosa alcuna, corrigendo da nuouo, & disponẽdo le forme de le herbe. Udite hora in che guisa io habbia fatto questo, accio ui sia manifesto l'ordine da me osseruato, & intendiate piu ageuolmente la dispositiõe de l'horto mio.

Dichiariamo prima le uarie significationi di questo nome horto, & i parlari à coltiuare et fabricare quello pertinẽti, che sono da buoni autori spesso usati, à li quai uorei che auezzasti l'intelletto. Indi uẽgo à disporre le siepi & ripari à rinchiudere gli horti, come se uolessimo fare à uoi un'horto. Et perche usasi di cingere gli horti con muro secco, ò con uiua siepe, dipoi che à sofficienza ho parlato cerca di questo, uengo à ragionare de le herbe, che ne le antiche siepi de gli horti nascono da loro istesse, e porlo ancora de le spine & roui, con le quai fannosi le uiue siepi. Cosi poi che siamo entrati ne gli horti, trattasi breuemente di fare i passeggiatoi, prima che si uenga à dare la forma de le uarie foggie di pergolati, et de sterpi, & herbe che ui si pongono da i lati per ornamento. Segue poi la uaria forma de le diuisiõi et eleuature ne gli horti, chiamate porche ò uuoi dire uaneggie, ò piazze, ò arginezzi, le quai fannosi uariamente cioè coronario, olitoria, escaria: ma facciamo ne l'olitoria piazza due arginuzzi, uno detto accettario, l'altro condimentario: ne l'escaria medesimamente facciamo due arginuzzi, uno chiamasi fruttuario, l'al-

tro radicario,& in queste piazze et arginuzzi descri uiamo tutte le piante d'horto di nostra età. Et finalmẽ te concludendo il trattato de l'horto,narrasi il modo di coltiuarlo,la dispositione,la forma del seminare,& i ri medi contro nociui animali, che nascono ne gli horti, pigliando molte cose da buoni autori,il che ui farà ma nifesto me nõ essere al tutto ignorãte de l'agricoltura.

HORTO.

HORTO secondo Festo chiamasi un uillaggio da orior Latina parola,che nascere significa,per che iui nasceuano quelli, che puoteuano portare le ar me. Percio Plinio nel libro.19.cap.4.dice. Nõ si truo ua ne le dodici tauole de le nostre leggi questa uoce uilla, ma leggeuisi horto in luogo di quella,& ne la si gnificatione de l'horto comprendesi la casa. Et poco apresso dice. Horto in Roma significaua un podere d'huomo pouero.

Horto etiãdio significa un giardino,che fusi per di porto. Vn tale ne hebbe Epicuro primieramẽte in Athe ne,come dice Cicerone nel libro de la natura de Dei:& chiamalo Plinio maestro de gli horti. Fasi etiãdio per utilità. Perche ageuolmente puosi da quello pigliare cio che fa mestieri:& non hanno sempre bisogno di fuo co,che hãno tai giardini,perche se ne pigliano cibi,che si mangiano crudi, ò si cuociono ageuolmente con po ca spesa.

Giudicauasi adũq; che l'horto fusse,come la carne di porco,de la quale si taglia ogni fiata che fa mestieri:et

quando mancauano le herbe de l'horto, haueuano à uiuere de la carne di porco, ouero cõprarne dal beccaio, ma biasimauano gli antichi il desiderare la carne.

Seminauano ne l'horto gli antichi, specialmẽte caoli: & cõmenda Catone sommamente i caoli de gli horti, la onde giudicaua che fusse molto da poco la madre di famiglia, la quale non haueua l'horto ben coltiuato.

Horto di herbuccie, oue quelle si piantano e crescono ad uso nostro. Et chiamansi herbuccie quelle che seminiamo, mangiando le foglie & il gambo di quelle: chiamiamo dice Thofrasto herbuccie quelle, che usiamo per il nostro mangiare: & per cio la piazza da herbe in Roma fu longo tempo chiamata il mercato. Et chiamasi herbaruolo colui che di tal horto ha la cura, alcuni lo chiamano hortolano.

Columella nel libro.10.dice, che gli antichi agricoltori non si pigliarono cura di coltiuare gli horti, perche erano elli nel uiuere piu temperati, & de uilissimi cibi si contentauano. Ma poi che l'età nostra pose il prezzo à le uiuande lussuriose, & non si stimauano le cene secondo i naturali desideri, ma secondo il loro costo, la pouertà plebea è stata cacciata da i cibi preciosi à uiuande piu grosse.

Horti nel numero del piu chiamauansi luoghi piantati non pur di herbe, ma etiãdio di alberi, come Pompeiani, Sallustiani, Luculliani, i quai furo appo Romani in gran stima: & fin' al di d'hoggi ueggonsi antichissime memorie di quegli horti. la onde potiamo cõsiderare che gli horti di Mecenate & di Nerone imperatore fussero come uillaggi. Vsauano etiandio di rinchiuderui

chiuderui uiuai & peschiere per loro diletto. Cicerone nel.3.de gli ufficij. Vno certo nominato Pithio, il quale era monetario in Saragosa, disse che ueramente nõ uoleua uendere i suoi horti, ma bene essere cõtento, se Cannio li uoleua usare come propij, & l'inuitò à uenirui à cena il seguente giorno. Et pare che intenda horti per un giardino d'andarui à diporto. Et Cicerone ad Attico per gli horti di Craßipede intende un podere. Io penso, dice di cenare ne gli horti di Craßipede, come se fusse in una stanza.

Horto pendẽte, cioè posto sopra colonne ò altro edificio, in tal guisa che ti pare che penda. Arricordomi di uederne uno in Roma, nel palagio del Cardinal di Valle. Fecero tali horti primieramẽte Semiramis, ouer Ciro Re d'Aßirij. Il medesimo nel libro.36. cap. 14. Dicesi che in Thebe d'Egitto fecero gli horti pendenti, cioè da terra sospesi, anci ui fecciono una città. Alcuni imitano gli horti pendenti, facẽdosene sopra le finestre, per delettarse de l'imagine de li horti Rusticani.

Horto che s'adacqua è quello, che con sue & naturali acque, ouero con qualche rio, che trascorra per quello ageuolmente si puo adacquare. Si come truouasi ne i poderi. Plinio al libro.19.ca.4. Debbonsi unire gli horti à la uilla, et studiare che si poßino adacquare se 'l fiume è uicino, il che Columella dichiara cõ questi uersi

Siano uicini i fiumi, accio che 'l duro
Contadin li conduca, e dia soccorso
A le assettate herbuccie, al terren secco.

Dice Catone. La uite che produce molto uino tiene il primo luogo, nel secõdo mettesi l'horto che s'adacqua,

perche

perche è di herbe piu copioso,& di fiori lieto.

Sono cōmendati gli horti di Adone amato da Venere,& de gli Hesperidi, de i quali dicono le fauole che Hercole riportò i pomi d'oro. Leggi Erasmo ne prouerbi. Dice Plinio. Di n'una cosa tanto si marauigliarono gli antichi, che de gli horti Hesperidi, et di Adone, & d'Alcinoo Re, de i quali hanno i poeti piu cose fauolosamente scritto.

Horti forniti, Cicerone nel terzo de gli ufficij: che piu? l'huomo desioso & ricco li comprò per quanto piacque à Pithio,& cōprolli forniti, cioè d'ogni massaritia che à famiglia hortolana cōuiensi guerniti.

Da questo nome horto deriua horticello. Plinio al libro.25 cap.2. Era Protogene nel tuo horticello. Hortēse è ogni cosa che nasce ne gli horti, cōe sparige Hortense, lattuca Hortense. Sono differenti le herbe di horto da le saluatiche nel gouerno, che se gli usa,& nel seminarle. Le ricchezze dice Plinio, hāno fatto differēza ne i cibi, intanto che etiādio mangiamo i cardi.

Piantare un giardino. Varone nel primo libro de l'agricoltura al cap.23. Ne i pomari giouanetti & posti in ordine, prima che faccino piu longhe radici, alcuni ne piantano i giardini. Parimente dicesi, piantare un luogo. Columella nel libro.11. al capo.2. dice. Cōmandiamo che'l luogo per natura freddo prima si pianti.

Fare un giardino. Eleggasi dice Varone un luogo esposto al Sole, oue dei piātare la uiuola, et farui il giardino, perche quella ottimamēte si nodrica nel Sole.

Adacquare un giardino. Dice Plinio. Se gli horti si possono adacquare, traggasi l'acqua del pozzo cō pertica,

tica ò con stromenti cò mantici. I nostri usano per adacquare gli horti alcuni uasi di sotto larghi cõ molti pertusi.

Lauorare un horto. Dice Palladio. *Se non ui è fonte, facciauisi un pozzo, & non puotendo far questo, cauisi una piscina. Ma se ti manca ogn'uno di questi cõ modi, zapperai l'horto in sotto tre ò quattro piedi con la zappa, che è un' istromento rusticano, cõ due corna, co'l quale si piantano i semi.*

Fornire, ordinare & ornare un' horto. Columella al *libro.xi. cap.2. A questi giorni accõciamente fannosi gli horti, de i quali à suo tempo ragionaro piu copiosamente.* Chiamò Cicerone *horto fornito, un podere ordinato come fa mestieri.*

Osseruarono gli antichi nel fare l'horto, che quello fusse piu basso che la fossa del lettame, à fine che co'l sugo di quello fusse ingrassato, & faceuano il suo piano alquanto inchinato, per il quale deriuasse con spacij diuisi l'acqua corrente, & questo chiamasi horto che s'adacqua. Haueuano anchora la terra con sterco mescolata, non ui mettendo creta, ò argilla, ò rubrica, per che cotal terra à i semi è inimica, ma di questo parleremo piu difusamente di sotto, quando di coltiuare & seminare si parlerà.

VARIE SIEPI, ET MVNITIONI D'HORTI.

R*Inchiudeuano gli antichi gli horti con uarij modi, come hoggi facciamo noi. Alcuni dice Palladio,*

dio,dando al fango uarie forme,imitano le figure de le mura fatte de mattoni,che s'usano in Spagna, et su quel di Taranto. Il che usasi in Italia fin' à questo tẽpo, specialmente ne gli horti,che si fanno per diletto . I piu ricchi fanno le mura di loto et mattoni, & desiando di comprare il piacere con danari senza perdonare à la spesa,rinchiudono ne gli horti le piazze de pomari & d'altri frutti,& alcune picciole selue,come faceuasi nel terreno Tusculano. Altri rinchiudono i loro horti con mattoni cotti,come usasi in Francia , altri con crudi,il che fassi nel paese Sabino. Molti rinchiudono gli horti con sassi senza loto,perche non u'entrino gli animali feroci. Altri per piu ornamẽto li rinchiudono cõ spine & roui posti per ordine , & chiamanla uiua siepe & naturale. Alcuni fanno di legni saluatichi,ma non uiui. E fassi secondo Varone, con pali spessi , & uimini tra quelli auolte,& fitte in terra. Se l'horto è uicino à fiume ò à riuo corrente, ben che tal sito sia infelice , fassi la siepe chiamata militare, cioè con argine et fossa capace, la quale riceua in se le acque piouane,specialmẽte se la siepe fassi lungo la uia publica. Et ui si possono fare gli argini senza fossa. Et accio che non desiderino i giouani cosa alcuna, la quale sia da me tacciuta, cerca il rinchiudere gli horti , parlaremo anco di quelle herbe, che sogliono nascere & auolgersi per le siepi ò muraglie de gli horti. Dipoi ueniremo à parlare de le muraglie et siepi,dichiarãdo appresso le uarie specie de roui, spine,& stirpi.

HERBE, CHE NASCONO SPONtaneamẽte ne le uecchie muraglie & siepi de gli horti.

PARendomi cosa necessaria che i giouanetti entrando ne gli horti, nõ pure sappiano conoscere le herbe, che ui crescono entro, ma etiãdio quelle, che di fuori sopra le siepi uengono, & possano essendone dimandati, narrare di quelle i nomi, non debbo tacere di questa parte, che non ne ragioni breuemente. Et per nõ ui lasciar cosa alcuna, de la quale non habbiamo parlato, piglieremo da l'hedera il principio.

Hedera secondo alcuni uiene cosi chiamata da hereo latina parola, che significa accostare, perche accostasi à le antiche muraglie. Tutta uia uogliono alcuni che sia detta da Edo uoce latina, che significa mangiare, per cio che aggrappandosi à le muraglie, & stendendosi per le siepi, le mangia, corrompe & guasta. Alcuni uogliono, che ella si chiami hedera, per cio che monta sopra le piu alte mura, ma io piu commendo la prima opinione.

L'hedera detta da Greci Cistos, è di molte specie; le quai hora dicchiareremo. La prima specie chiamasi hedera alta, la quale sta per se stessa, come un'albero, ne ha bisogno di sostegno alcuno, per cio chiamanla Greci dẽdrocison & orthocison, come dice Columella.

Euui un'altra hedera alta piu uiuace de le altre, la quale con le sue uitici ò ramicelli, ascende per le siepi, abbraccia gli alberi, & ha il sugo simile à quell'albero, che ella abbraccia, & per cio l'hedera à la quercia auolta è piu commendata ne le medicine, si come anco il uischio di quercia, & l'herba polipodio, pur nata ne la

querciaa,

quercia, & è detta dal uolgo filicula. Sono tre specie de l'hedera alta. Euui la nera, chiamata da Plinio maschio, & produce chiocciole nere, & le grappe auolte in cerchio. Vergilio.

L'hedera nera spande le sue foglie.

Chiamasi questa Bacchica, & Nisia, perche faceuansi di quella le girlande ne i sagrificij di Bacco, chiamati Dionisij. L'altra hedera bianca, è detta da Plinio femina. Et è bianca nel frutto ò ne la foglia, ò ne l'uno ò ne l'altro, ma uuole Seruio ch'amendue si conoscano al legno: hebbero gli antichi un'hedera, la qual seminauano, il cui sugo era medicinale per il naso, & ribatteua i sinistri odori. Plinio nel libro. 24. dice. La quarta hedera tra le alte chiamasi helice, di foglie piu minute che le altre, & pontute, ma piu belle, & sono di questa molte specie. chiamasi helice, per i molti auolgimenti, & non fruttifica mai, accio non creda alcuno che questo le auenga per essere troppo uecchia ò giouane. Dice Theofrasto che l'helice non mai fruttifica quantunque uiuesse longo tempo. Euui oltre queste un'altra specie di hedera detta da Greci, chamecissos, Latini la chiamano humile hedera ouero terrestre. Perche stendesi per terra, ha poche foglie & minute, specialmente ne le selue. Non credere però che questa sia l'hedera terrestre, cosi chiamata dal uolgo corrottamente in luogo de l'hedera terrestre, & usasi ne le speciarie per hedera terrestre. Questa non ha le foglie di hedera, perche sono troppo tagliate, piu larghe & piu aspre, come quelle del marrubio nero, ouero piu tosto come la uiuola nera, ma piu rotonde. Oltre cio rende altro odore & sapore da

quello

quello de l'hedera differente, perche manda uno puzzo molto spiaceuole. Ma l'hedera humile è al tutto à l'altra hedera simile, eccetto che non puo mõtare gli alberi, quantunque gli sia uicina, perche nõ produce chiocciole ne' uitici, con le quali ui si possa aggrappare.

Helsine herba in Greca lingua cosi detta, Plinio la chiama murale & parietaria, perche attaccasi à le mura et parieti, dicesi in Italiano uitriolo, ha le foglie pelose & attiensi ouunque s'aggrappa, tenendosi anco à le uesti, & à qualunque altra cosa, che se le auicini. Il seme di quella è molto aspero. Scribonio la chiama herba da uasi, perche è ottima à mondare i uasi. chiamasi anchora herba de pernici, perche le pernici ò uuoi dire le starne amano quest'herba, & uolõtieri si uoltano per luoghi oue sia copia di questo uitriolo. Euui un'altra specie di helsine, che ha la foglia come l'hedera. La quale perche nasce per lo piu ne i uignati, chiamasi cisampelo, cio è hedera di uita.

Viuola gialla detta leucoio giallo, chiamanla i speciali uiuola de cheiri, nasce ne le mura per uecchiaia cõsumate, ma parleremo de la sua discrittione, oue de le uiuole & de i fiori si tratterà. Chelidonia ouero Chelidonio detta maggiore, ha foglie come l'olosatro, & è da una parte bianca, & da l'altra uerde, & abbonda di latte gialla, truouasi in copia sopra le mura. Dicesi che le rondini con quest'herba rendono à suoi figliuoli il uedere perduto. Gli è etiãdio un'altra chelidonia, & chiamasi dal uolgo scrofularia, perche s'è ueduto come quella sana le scrofule, dette da Greci chriradas. Questa è pianta di primauera, ua lungo à terra. ha foglie come

l'hedera,ma minori.è tenera & alquanto grassa, senza torso,con fiore giallo,ch'ha molte radici torte & gõfiate, ristrette insieme à modo di formento, & accerbe specialmente,quando nascono in luoghi secchi.

Cresce etiãdio ne le mura rouinate l'herba detta da Greci polipodium, quasi di molti piedi, perche la sua radice con molta capigliatura fermasi come con piedi. dentro è di colore d'herba, le foglie simili à la filice, rassomigliasi à quelle l'herba detta da Greci Driopteri, & Latini filicula,ouero filice di quercia, & è dal polipodio differente solamente ne la radice. Perche nasce il polipodio cerca la quercia,& quello è tenuto de gli altri il migliore: ma di questo nel ragionare de la selua parleremo piu diffusamente.

Aizoon, cio è la sempreuiua nasce ne le sommità de le mura. Et è di due specie,la maggiore detta herba recchiara,che ha foglie piu larghe, spesse & grosse quanto un deto grosso,& acuta come un coltello. chiamasi dal uolgo barba di Gioue. Truouasi la minore sempreuiua detta uerniculare,da le foglie rotonde à forma di uouo,& uolgarmente herba pegnola. Chiamasi sempre uiua,perche non muore per freddo quantũque accerbo. Di questa seconda sempreuiua sono due specie,una minore con foglie piu picciole et molti rami:se ne gusterai, parratti caldißima,& che n'arda la lingua. Et per cio pare che falsamente si pigli per la sempreuiua detta Aizoon,perche è calda,& ferisce.la onde à mio giuditio non poco errano quelli che usano ne la confettione del populeo quell'herba per l'Aizoõ minore. Latini la chiamano Adrachne di campo. L'altra è maggiore, ha foglie

glie piu longhe, & tal fiate à la prima quasi simili, & è al gusto freddissima. Per cio i nostri la seminano & coltiuano per usarla ne le insalate.

Adianton, cio è herba che nõ si bagna, perche la truouerai secca, anchora che la ponghi ne l'acqua, e se pure se bagna, seccasi incontanente, è di due specie, bianca et nera. chiamasi anchora Ebbenotriche, perch'ha la foglia simile à i capelli de l'hebbeno, & percio forse, come piace ad Hermolao, è corrotta la uoce, che la chiamiamo, capello di Venere. ha le foglie del coriandolo lontano assai una da l'altra, i festuchi sottili & spessi, truouasene in gran copia uicino al mõte Pessulano cerca i pozzi. Vsano gli speciali in luogo di quella la saluia uita, che parimente nasce ne i muri, che è di medesima uertù ben che minore assai. L'adianto nero truouasi ne le uecchie muraglie et tra i sassi, chiamasi dal uolgo politricon & tricomanes.

Aspleno ò asplenio ouero spleno è un'herba, che nasce ne le antiche muraglie, chiamala il uolgo ceterac, altri herba indorata. Et è detta asplenio, perche beuendo la sua decottione, consumasi la milza. Per cio dice Vittruio, che truouansi molti animali senza milza cerca la città Cortinia, perche ui è copia di asplenio. Marcello anchora pensa che questa sia la scolopendria, quãtunque sia da quella molto dissimile, per cio che questa anchora consuma la milza, ma questa ha la foglia de dracõculo, tutta uia piu longa senza torso & fiore. Et per cio piu tosto rappresenta l'herba detta da Galeno hemionite, & da Theofrasto hemionion, laquale è à muli gratissima, & per cio chiamasi meggiasina, se nõ for

se uuoi credere che ella sia la scolopendria, in luogo de quella, che Dioscoride chiama filitim. Ma di queste ragioneremo piu copiosamente ne la selua, oue narreremo de le herbe, che uengono ne i colli.

Puotrei quiui narrare di mille specie d'herbe, che uēgono sopra le muraglie da la uecchiaia consumate, & ne le mura à basso: come sono ortiche, gramigna & altre simili: & l'herba chiamata da Hermolao cianos dal colore cianeo cio è uerde, il uolgo la chiama baptisecula: il papauero erratico, & molte simili. Ma perche le medesime herbe truouansi piu spesso ne i campi lauorati & deserti, sara piu conueneuole à differire di trattarne in quel libro, oue de i campi si fara mentione. Et per cio passeremo à trattare di quelle siepi, che si fanno à gli horti.

SIEPI VIVE DE GLI HORTI, & uarij nomi de spine & roui, con i quali si sogliono fare.

Columella nel libro. 2. al capo. 3. biasima per sententenza di Democrito quelli, che rinchiudono gli horti con pietre sopraposte una à l'altra, & chiamasi muro secco, ouero con matoni cotti, perche i matoni da la pioggia maceratissi corrompono, & la spesa è troppo grāde à rinchiuderli con pietre. Et per cio mostra egli il modo di fare le siepi con poca spesa à fortificare gli horti contro l'ingiuria de gli animali & de gli huomini maluagi.

La siepe adunque è un riparo fatto con roui & spi-

ne ritorte, à difendere gli horti da gli animali, de le quai siepi dice Columella.

Cotal luogo con siepe aspra & pongente.
Rinchiudasi, perche non sia rubato
Da ladri, ò calpestato da le fiere.

Chiama egli cotal siepe fabricata, ma facendosi con tauole, pali ò pietre, chiamasi un chiuso ò un riparo, quale s'usa di fare à rinchiudere gli animali.

Ma la siepe uiua chiamata da Columella siepe naturale, & da Varone riparo, fassi con roui & spine piantate in due solchi alquanto lontani, le quai crescono in quel spaccio tra i solchi lasciato. Varone dice che il riparo naturale fassi di uimine & spine piantate, & ha uiua radice. Mostra Columella la uia di fare questa siepe nel lib. 2. cap. 3. con dire. Gli è manifesto che questa spinata non si puo estinguere, se nõ si cauano al tutto le radici. Et è manifesto che essendo arsa, rinasce piu uiuace. Questa foggia di rinchiudere gli horti fu sommamente da gli antichi commendata.

HORA HABBIAMO A TRATTARE de le specie de spine longhe & corte, de roui & de sterpi, cõ i quali si fortificano le siepi de gli horti.

ROuo secondo Plinio & detto da Greci Baton, chiamasi da Columella Spina. Et sono molte specie de roui, le quai dicchiareremo per ordine.

Spina di cane secondo Columella, detta da Greci cinosbatos è un'albero spinoso, che manda fuori grã rami; altri lo chiamano rouo di cane, perche i fiori di

quello sono medicinali à morditure de cani arrabbiati. Le sue foglie sono piu larghe che quelle del mirto: & il fiore à quello simile ben che minore, & senza odore: cresce & diventa albero, produce frutto rosso et lõgo, simile al nocciuolo de l'oliua. ha dentro semi con lanugine attorniati, come ueggiamo ne i frutti de rosai, ma bisogna cacciarne i semi, quando uogliamo mangiarli. Euui anco la Cinorodos, cio è rosa canina, che ha le foglie come il mirto, ma alquanto maggiori, cresce ritta con meggiana altezza tra l'albero & il sterpo: produce spõghete, usate da medici à guarire la tigna. Chiamasi ne le speciarie uolgarmente bedegar, et da gli huomini dotti chachrys.

Chamebato cio è picciol rouo è di due specie, una che sempre ua à terra & oue tocca, fa le radici: produce more molto nere, minori che le nostre dimestiche, cõ una lanugine uerdeggiante di sopra, & uengono ad una ad una. Fanno gli speciali di queste more l'ottima compositione chiamata diamoron. L'altra specie di rouo detta anchora chamebatos, nõ ua cosi à terra, ne fa radici oue la tocca, produce more grosse, nere & molte in un pezzuolo.

Il rouo Ideo, ouero bato Ideo, cosi detto, perche masimamente cresce nel monte Ida di Frigia: produce more à quelle del primo chamebato simili, ma rosse, & à le fiate bianche. Greci le chiamano apobata.

Rhamno cio è secondo molti dotti fico grosso come uogliono molti dotti huomini ben che non tutti chiamasi in Italia maruca. La prima diffinitione del Rhamno data da Dioscoride conuiensi à questo frutto, che

chiamiamo

chiamiamo uolgarmente grossulario, perche le granelle di quel frutto à quelle del fico acerbo si rassamigliano, & chiamansi gossi. Columella.
Cresce il lapatho e il rhamno per se stesso.

Oxycanthos ouero oxycantha, cioè acuta & pungẽte spina, & uolgarmente spina di ugne, dal sterpo spinoso, & dal sugo de le foglie che fa di uino. Chiamasi ne le specierie berberis, da le quale Plinio non fa mentione, tuttauia ho compreso che egli descriuendo il paliuro, quasi descriue la medesima herba, che Dioscoride chiama oxiacãta. Et è arbuscello al pero saluatico simile, spinoso con le chiocciole in grappe, rosse, & con un solo nocciuolo per ciascuna. La radice è di molti rami, & pallida, con la quale le donne colorano i loro capelli.

Ligustro etiandio cresce ne le spine con foglie simili al mirto femina ò à l'uliuo, ma alquanto piu larghe, manda prima fuori il fiore bianco, & di buono odore, dipoi le chiocciole prima uerdi, & poi che sono mature nere, essendo caduto il fiore, del quale fassi ottima tintura nera. Virgilio.
Cascano à terra li bianchi Ligustri
Et le nere uacinie si raccolgono.
Columella nel libro. 10. oue tratta de gli horti dice.
Il balsamo meschiato al ner ligustro.
Greci lo chiamano Cypron. Et Mori Alcanna, il qual nome hanno conseruato gli speciali, chiamando Alcanna quell'oglio, che fassi de i fiori del ligustro. Vsano i medici per medicare il cancaro quell'acqua, che si distilla da i fiori del ligustro.

La Matiana cosi chiamata dal uolgo, suole nascere tra i roui. Et forse ha questo nome, perche nasce in grā copia ne la Matiana regione, ch'è in Media ouero cerca il lago Matiano, detto anco Ceruleo. Nō si lieua molto da terra, produce chiocciole rosse & à grappe.

PASSEGGIATOI.

POI *che habbiamo trattato à pieno de le siepi et rl pari à conseruare gli horti, gliè hormai conuene-uole che entriamo nel horto. Et perche ne la prima en-trata di subito ui truouiamo i pergolati, et i passeggia toi. Fa mestieri che prima ragioniamo di questi. Indi passeremo à descriuere le generationi de le uiti, et di ua rie specie d'herbe, che si sogliono appoggiare à i pergo lati, per fare il luogo piu ameno e deletteuole. piglia-mo adunq; principio da i passeggiatoi. Il passeggiatoio è una uia con l'herpica ò co'l cilindro spianata cerca l'horto, la quale à le fiate si lastriga. Iui usiamo di ca-minare soli ò con gli amici per ristorare l'animo affa-ticato. Cicerone nel primo de l'oratore, dice. Il di se-guente, hauendo riposato quei piu uecchi, egli disse che gli altri erano gia uenuti nel passeggiatoio. Plinio il piu giouane ne le epistole. D'intorno à questo è un pas-seggiatoio rinchiuso con uarie herbe à quello ristrette & appoggiate. Quiui m'occorre per ammaestrare i gio uani, à dichiarare che cosa significa appo Cicerone ne l'oratore, Fare due ò tre spacij per il passeggiatoio ò per l'horto: & parmi che significhi, come dicesi uol-garmēte, fare due ò tre passeggiate per l'horto. La onde*

dice Cicerone. Sceuola poi ch' hebbe passeggiato per il giardino due ò tre fiate.

Faceuansi ne gli horti i passaggiatoi, come fannosi anco hoggi di per due ragioni: perche ouero sono dritti, & questi chiamiamo cõmunemente galerie ò subdiali cioè scoperti, li quai nõdimeno era costume che cõ pergolati ò con foglie & fronde uerdi fussero coperti, per fare la uia ombrosa. Si come mostra Vergilio ne l'undecimo de l'Eneida che si faceua sopra i letti de gli antichi, con dire.

Ombrezzauano i letti apparecchiati
Con lieta fronde, e uerdi e liete foglie.

Chiama Theocrito quest'opra ne gli horti Fillada, & noi puotiamo chiamarla fogliata ouero frascata.

I passeggiatoi dritti si faceuano de gli antichi di quella pietra, che Plinio nel libro. 36. chiama speculare, la quale segasi in sottolißime tauole, et riluce mirabilmente. & chiamauansi cuoprimẽti speculari quei, che di questa pietra speculare si faceuano à cuoprire i passeggiatoi ne gli horti. Percio dice Giuuenale ne la Satira quarta.

Colui che ua per la spelunca chiusa
Di pietra speculare lucida e tersa.

I passeggiatoi che noi facciamo cuoperti, non sono rinchiusi da i lati con pietra speculare, ma solamente di sopra, et uerso l'horto aperti, accioche potiamo godere l'amenita de l'horto etiãdio quando pioue.

I passeggiatoi scuoperti chiamati da Plinio nel libro. 17. subdiali, & da Vitruio nel libro. 5. hypetras, che pur significa scoperti & aperti, che u'entri l'aria.

Et perche faceuasi à le fiate lastrigati, Plinio *nel libro. 36.li chiamò pauimenti scuoperti, noi uolgarmente li chiamiamo terrazze.* Et *tanto basti hauer detto cerca i passeggiatoi.* De *gli interualli parleremo al suo luogo, quando mostreremo come s'habino à fare le piazze ò uuoi dir porche ò uaneggie ne gli horti, e gli argenuzzi di quelle, hora ueniamo à ragionare de i pergolati.*

PERGOLATI DI HORTO, ET HERbe, & sterpi che si appoggiano per ornamento ad essi pergolati.

PErgolato *per mio auiso deriuasi da pergo* Latina *uoce, che significa andare, perche con beneficio de pali & pertiche ui camina sopra ogni cosa che ui si pianta uicina.* Et *sono le pertiche di giunipero, ouero di salzo disposte e legate insieme in forma quadra ò rotonda in tal guisa acconcie, che i rami de le uiti ò de cucumeri scorrendoui sopra ombreggiano i passeggiatoi che non trapasse il Sole ne la state: & cosi dilettano & giouano sommamente.*

Pergolato *s'intende etiandio secondo* Budeo *quella parte de la casa, ch'e sporta in fuori pendente: & chiamasi un portico, & se è di frondi, una frascata.* Plinio *nel libro. 35 dice di* Apelle. Metteuano *le opere cõpiute sotto'l portico, perche fussero uedute da chi passauano per uia.* Si *come hoggi ancora ueggiamo farsi in* Padoua *& in* Bologna *sotto i portichi publichi.*

Faremo *i pergolati d'horto di due maniere.* Il *pergolato ritto che passi cõ pali fitti in terra, ò appogiati al muro,*

muro,ma dritti.uicino à questo piantasi il rosmarino,il leucanthemo,& altri simili herbe,de le quai ragionere mo dipoi,& il pergolato in uolto,che fassi con pertiche di giunipero ò di salzo piegate à modo di cuna, per ombreggiare i passeggiatoi. A questo s'appogiano le uiti & alcune herbe che si piegano aggrappandosi à le pertiche, come la brionia & la zucca, de le quali herbe parlaremo di sotto.

Primieramente adunq; diremmo di quelle herbe, che si sogliono piantare & coltiuare per ornamẽto del per golato ritto,dipoi tratteremo del pergolato in uolto.

Auicineremo adunq; à i pergolati dritti le herbe che spirano grato odore, & crescono in alto, & per trauerso si spãdono, specialmẽte ne gli horti fatti per prenderui diletto:& chiamansi questi pergolati murali,per che quasi tutti s'appoggiano à i muri con pali ritti, et pertiche attrauersate,lõgo à i quali il rosmarino,il leucanthemo & à le fiate i rosai si stendono crescendo. Et potiamo chiamare queste herbe un'ornamento di pergo lato ritto,& come un richiudimento, ma piu corto & piu basso che non sono i pergolati,& debbonsi lasciare alcune aperture & farui le porte innãti à gli spacij che diuidono le piazze de l'horto, perche siano commode d'appoggiaruisi quãdo alcuno uuole mirare l'horto,& per un secondo riparo,à fine che s'entreranno i polli ò altri animali dimestichi ne l'horto et ne i passeggiatoi, non cosi ageuolmente paßino à guastare le herbe ne le piazze.Et si sogliono fare tai seragli con bußi in uarie forme disposti,che sopplifcono ancora per ornamẽto. Percio Plinio il piu giouane dice ne le epistole.

Faßi da questi un seraglio in tondo con busso à piu forma uariato,& piccioli arbuscelli insieme uniti. Ma ueniamo à parlare di quelle herbe, che si applicano à i pergolati.

Si sogliono applicare à i pergolati non solamēte alcune herbe d'odore giocondo, ma etiandio certe specie d'arbuscelli,che producono gratißimi odori, come sono cotogni,mele grane,& altri tali, de i quali parleremo al suo luogo,oue si ragionera de gli alberi,cioè nel nostro seminario, il qual libro porremo in luce, poi che harremo trattato à pieno quanto cerca de l'horto s'ha da parlare.

Rosmarino è un sterpo di odore gratißimo, il quale si suole applicare à i pergolati. Il uolgo Italiano imitando la uoce Latina lo chiama pure come dicemmo, rosmarino,ma Plinio nel libro.19.al cap.12. lo chiama libanotis dicēdo.Seminasi il libanotis in luoghi putridi & magri,& esposti à la rugiada:ha radice d'olusatro, & non è differēte da l'incenso:è sano al stomaco quādo è d'un'anno. Alcuni lo chiamano rosmarino.Et chiamasi libanotis da Libana uoce Greca, che significa incenso, percio che le sue foglie & la radice mandano odore d'incenso.

Et perche niuno prenda errore,gliè da sapere che ui sono molte specie di libanotis, de le quai una sola è da noi conosciuta.Euui il libanoti fertile di due specie maschio & femina,ha le foglie al nostro rosmarino simili, ma produce un fiore come l'anetho, & è in quello un'ombrella,oue sta il seme.Ma queste due specie di libanotis ci sono nascoste. Euui un'altra specie di libanotis, chiamata

chiamata sterile, i cui rami si stendono lungo à terra, et ha foglie al nostro rosmarino simili, ma nõ produce fiori ne semi, & odo che ne nasce in gran copia nel monte Pesulano, *& in alcuni luoghi de la* Spagna, *oue intendiamo che se ne truouano pieni i campi.*

Conosciamo *ancora un'altra specie di libanotis, la quale* Galeno *nel settiuo de i semplici chiama coronaria, perche uale à legare & unire le corone ò uuoi dire girlande: & chiamãla (dice egli) i* Romani *rosmarino.*

Leucanthemon herba giudicata da molti fruttifera, ma falsamente, la quale hoggidi in Roma, *& appo noi in molti luoghi si suole applicare à le pertiche, chiamasi uolgarmente* Gelsomino. *Ma non se gli accõmoda la descrittione di* Diascoride, *la onde giudicano molti che questa sia il zambaco.* Plinio *nel libro.36.cap.12. dice che'l leucanthemo, nõ ha meno di due ramelle che si stendono separate una da l'altra, il fiore candido, simile al giglio rosso, il seme nero, & largo, à similitudine d'una meggia lente, ma piu picciolo, la radice di color d'herba. queste tai qualità non si confanno troppo bene co'l nõstro* Gelsomino, *come dimostra elegantemente il* Ruellio. *La onde io penso che sia quell'herba, che chiama* Galeno Falangion, *perche gioua à morditure de* Falangij, *che sono serpi d'atrocißimo ueleno. Et* Plinio *medesimamente la chiama* Falangion. *Ma quello che segue d'hauer truouato scritto* Leucacantha *in luogo di* Leucanthemon, *è scritto d'error pieno, perche* Leucacantha *è specie di cardo basso à terra con foglie di lattuche, macchiate di bianco, et è simile ad un'herba detta cardo di santa* Maria. *Ma quello che habbiamo quiui detto*

detto del leucanthemo ouero del falangio esser scritto da Plinio (se crediamo ad Hermolao Barbaro) non si confà co'l nostro Gelsomino, del quale fassi lunguento Iasmino , ouero iasmeno secondo Diascoride . il quale appo Persiani & Parthi usauasi tra i conuiti per la suauità de l'odore. Perche questo co'l grato odore caccia ogni puzzo del fiato, nasciuto per il troppo mangiare & bere. la qual uoce ne ammonisce , che crediamo quest' unguento esser composto di quella bianca uiuola detta uolgarmēte Gelsomino, la sua herba appoggiata à pertiche trauersate à pali ritti & uaguamente composta à uarie forme,ueste le mura,il fiore di quella è candido di soauissimo odore, la foglia uerde in nero pendente,longa & acuta con la ponta cascante, grande come quella de la rosa,ma stretta. Questa generatione di uiuola anticamēte era conosciuta da Persiani & Parthi solamente , & hora è forastiera ancora appo noi. Questo dice Hermolao Barbaro. Se uuoi leggere piu cose di questo, uedi il primo libro del Ruellio de la natura de sterpi.

Perche ueggiamo le rose essere appoggiate à i pergolati ritti in molti luoghi , & farsi i rosai che cingono l'horto d'amendue le parti, parmi conueneuole di parlare quiui de le rose.

Comprende questa uoce rosa,con general significatiõe,il fiore istesso,il quale nasce piu tosto di spina , che di sterpo,& essa spina è fruttice . Greci rodon la chiamano,per cio che secōdo Plutarco,mãda fuori un grãde & penetratiuo odore. Sono uarie specie di rose de le quai parla Plinio nel libro. 21. cap. 4. Oltre quelle,che

le, che nascono de spine & roui, chiamate da Greci canine. Plinio quant'io posso comprendere, le chiama grecule: di queste parlammo, trattãdo de i roui. sono alcune rose d'ottimo odore & porporine, chiamate dal uolgo prouinciali, alcune molto rosse, ma meno odorifere, dette dal uolgo franche, e da speciali incarnate, & alcune picciole & pendenti di rosso in bianco, alcuni le chiamano damasceni & coroneole, specialmente in Italia. Greci le chiamano moschete, perche rendono odore di muschio, & penso che uengano piu tosto essendo in estate, che per natura loro. sonui rose biãche, di molte specie, ma sono de le altre piu fredde & humide, et fassene l'acqua rosa, à refrigerare i corpi accommodata, & l'oglio rosato. Nascono altre rose del torso de la malua con le foglie de l'hibisco cio è malua uischio, ma assai maggiori & piu aspre: alcuni le giudicano essere l'althea, ouero una specie di bismalu.: nõ rendono odore alcuno. Chiamasi questa rosa da Greci secondo Hermolao Barbaro, musceton ouero musceuton, piantasi cõ occhi de la radice detta da Greci mosceuma, i nostri la chiamano rosa oltra mare. Euui un'altra specie di rosa, detta rosa di Hierico, da la quale si raccoglie il cinamomo secondo Dioscoride, si come giudica l'autore del dialogo, chiamato Botauologico, à cui Marcello et Hermolao Barbaro acconsentono. Applicherassi adunque ageuolmente ogni rosa à i pergolati, non altrimẽti che essa uite: ogni rosa, dice Plinio cresce essendo potata & arsa. Et uiene tosto la rosa trasposta, & di qui uiene che ageuolmente si applica à i pergolati ritti.

Quanto al suo uero nome, non so se potiamo chiamare

mare il fiore rosa, & il sterpo ò la spina, rosaio & il luogo oue sono piantati assai rosai, rosetto. Come chiama oliuetto il luogo di molte oliui. Ma Columella, Plinio & molti altri chiamano rosaio il luogo con molti rosai piantato. Gliè tempo dice egli d'hauere il rosaio tardiuo zappato & coltiuato: & percio non puotiamo determinare alcuna cosa certa. Ma ne i pergolati ritti et piu corti, che si sogliono fare cerca gli spacij, si piantono alcuni arbuscelli, specialmente quei che si possono ridure in uarie forme, et ageuolmente si piegano, durãdo sempre uerdi come busso, cupresso, & ginepro de i quai parleremo quiui di sotto.

Busso nasce copiosamente ne i monti Pyrenei, nel cytoro monte, & nel Berecinthio. Questo è di tre maniere come ha Plinio al libro. 16. cap. 16. Gallico che cresce molto alto: oleastrino, ad ogni uso dãnato per il greue odore. & il nostrale, ouero saluatico di tutti minore, è sempre uerdeggiante, ma slargasi piu. è atto à uestire con la sua spessezza le mura, & da formare in ogni figura: & di questo parliamo hora, del quale fassi cerca gli horti come un riparo, uariandolo come riesce meglio à più forme per diletto de chi mirano.

Il ginepro chiamato da Greci arceuthida, si suole applicare à i pergolati, uerdeggia in ogni stagione, & puosi medesimamente ridure in uarie figure. non intarla per uecchiaia, come ueggiamo secõdo Plinio essere auenuto ne i traui, ch' erano nel tempio di Venere, spira il suo tronco & i rami ottimo odore, produce chiocciole nere di grande odore, lequai usiamo à perfumare le camere. Trouansi due generationi di ginepro secondo

Dioscoride, maggiore & minore, & si discerneno solamente con la grandezza dell'albero, & del seme.

Il cedro non si ritruoua in gran copia appo noi, ma tuttauia gli è accõcio ne i pergolati: Et è secondo Theofrasto non molto differente dal ginepro, ben che ha la foglia piu spinosa et dura, il frutto etiãdio à quello del ginepro si rassomiglia, ma è minore et piu dureuole. Et euui una specie di cedro, il cui frutto chiamano i Greci cedrite. Scriue Plinio che cedra si chiama in Soria, uno humore, che stilla da la teda fattogli alcuni tagli co'l quale si conseruano longamente i corpi morti in Egitto. Con quello si ugneuano i legni che ardeuano ne i sagrificij, perche mãdassero piu grato odore. Vergilio.

Ardeua in le lucerne il grato humore,
Del cedro per l'odor tanto soaue.

Leggi di questo piu cose ne gli autori antichi.

Sauina herba ouero sterpo ha foglia quasi à quella del cipresso simile, uerdeggia d'ogni età, non si rifuta ad ornare i pergolati, perche puosi formare in uarie figure. Greci Brathi la chiamano. Et è di due maniere. Vna ha la foglia come il tamarisco, l'altra s'assomiglia al cipresso. La onde alcuni la chiamano candia, come ha Plinio al libro. 24. cap. 11.

Sono queste le herbe & gli sterpi che si sogliono appoggiare à li dritti pergolati. Hora ueniamo à parlare di quei che si fanno in uolto, & habbiamo à dichiarare le generationi de le uiti & de le zucche, et d'altre herbe che si sogliono porre intorno à i pergolati in uolto, & narreremo breuemente la loro natura.

La uite di pergolato secondo Columella nel libro. 3.

al cap.2.piantasi ne i giardini piu tosto per diletto,che per utile che se ne pigli,& lieuasi ne i pergolati in uolto ouero dritti,per ueſtirli,cõ l'aiuto però de pali fitti in terra & con pertiche attrauersate:& cosi ombreggiano i passegiatoi scuoperti. Pare che Plinio nel libro 14.*al cap.3.chiama queſta uite escaria,cioè che si piãta per mangiare l'uua:& sono bianche & nere, & di dura granella.*Puosi *chiamare uite soſtẽtata,percio che uiene sostenuta con pali & pertiche, à le quai s'appiglia con le sue uitici, come s'haueſſe le mani,et à quelle abbracciata ombreggia i paſſeggiatoi.* Ma *differisco in un'altro libro, oue parlerò de i uignali,à trattare d'altre generationi de uiti,& il modo de coltiuare,insieme co'l fare i uini.*

Veniamo *hora à le altre uiti benche cosi chiamate impropriamente, & à l'altre herbe, che s'appoggiano à i pergolati.*

La uite saluatica, pigliata per quella uite, la quale Vergilio *& gli altri autori chiamano labrusca, nõ ha altra differenza da la domeſtica, se non che ella non si pianta ne coltiua,ma nasce di seme:&* Plinio *&* Columella *intendono per labrusca ogni uite, che cresce da se medesima. Le sue grappe di rado si maturano,& il fiore di quella chiamasi* Enanthe. *Euui un'altra uite saluatica,chiamata* Ampolonagria,*la quale produce le grappe & le chiocciole de l'hedera. Chiamala il uolgo* Solano *legnoso, perche ha il frutto,& le foglie al* Solano *de l'horto simili: ha larghi i sarmenti, come la uite che produce uino,ma lignosi & aspri con la croteccia feſſa in piu luoghi.*

Vite

Vite biãca ampelos leuce detta, perche ha le foglie, i frutti & le uitici simili à la uite, & ha le foglie bian=che, specialmente quando sono grãdi. chiamanla alcuni popoli fuoco ardente. Percio che pare che abbrucci quelle parti del corpo, ch' harra toccato il suo grappo, molti la chiamano bryonia & tra gli altri Columella, & alcuni Psilotro, cioè herba che lieua i peli, perche si possono tinger le pelli con le granelle di quella, si come con quei de la labrusca.

La uite nera è detta da molti uera brionia, perche i suoi frutti prima uerdegiano, e poi diuentano neri, ma quei de la bianca uite sono rosi. La nera uite con la fo glia & colore de i frutti è da la bianca differente, per=che ha le foglie à l'hedera simili, & anco la radice, la quale fuori è nera, & dentro ha colore di busso, cioè giallo, ma la bianca uite ha la radice molto grossa, bianca dentro & fuori, de la quale alcuni, perche age=uolmente si sfende, & puosi come cera formare, fanno humane forme & ingãnano il uolgo dandoli ad inten=dere che siano nasciute in tal guisa, come se fussero ra=dici di mandragora, aggiugnendoui che nõ si puo caua=re, se nõ con cerimonie & incantesemi.

Gliè conueneuole dichiarare in questo luogo quell' herba non conosciuta sin' ad hora da gli antichi, la qua le Hermolao Barbaro uuole che si chiami Characia. Chiamãla gli Italiani charãtia, Liguri lungo il Po Dal samina, Toscani pomo Gierosolomitano la dicono: & noi uolgarmẽte la chiamamo pomo miracoloso, perche produce pomi egregij & uaghi à l'occhio, i quai poi che sono maturi apronsi per miracolo di natura, & mo

strano i semi che hãno dentro simili à smeraldi preciosissimi. La pianta è pieghevole in guisa, che si puo ad ogni guisa piegare ne i pergolati per fare finestre ò altre forme richieste ad ornamento di quelli. Sono le sue foglie à quelle de la uite de pergolati simili, benche minori, & ne i pampini ancora le rassomigliano. Arricordomi d'hauer ueduto quest'herba ne l'horto di Renato Belaio, tra tutti i giardini che si ueggono hoggidi in Alemagna et in Italia nobilissimo in tal maniera, che nõ ui si possa aggiugnere ad esser pienamente ben piantato & coltiuato, senza ch'è de innumerabili & uarie piante ripieno.

Lupulo cioè per mio auiso il bruscandolo ha le foglie à la brionia simili, ma alquanto piu aspre, i fiori con larghe foglie & candide, le quai rendono odore d'aglio & di uino. Greci uolgarmente la chiamano Brionia. Et Plinio la dice lupo salitario, perche auolgendosi monta ne i salzi & sopra ogn'altro arbuscello. Dice Hermolao Barbaro che in Flamminia si chiama lupo che si rapega & è di due specie. Alcuni lo pigliano per la uite nera, ma falsamente, altri scioccamente pensano questa esser la coruda, cioè sparigo saluatico. Quest'herba dice Hermolao, uero è quella, ò le rassomiglia assai, cõ la quale i popoli d'occidente danno à la loro ceruosa sapore di uino ammollendo con aqua i fiori di quella.

Quasi tutte le generationi de zuche si sogliono applicare à i pergolai in uolto, la onde è conueuole che di quelli parliamo.

La zuccha ouero si semina, & chiamanla Greci colocenthis, la quale è dolce, che si puo mangiare, ouero è

saluatica

saluatica & amara,la quale solamente uale ne le medi-cine,chiamasi uolgarmente coloquintida.

Sono due generatione de la zuccha che si semina,per che ouero cō le foglie & rami piegheuoli cuopre i per-golati et i uolti,chiamati da Plinio *nel libro.19.al ca.5. Camerraij, perche cuoprēdo in guisa,che ci defendeno da l'ombra.fanno come una camera,ouero stēde per ter ra i suoi rami,& chiamasi plebea.*

Truouansi *zucche camerarie & plebee di uarie for-me,& si come le formerai cresceranno : alcuna gonfiasi nel uentre,la quale è cruda e di sapore insulso, ma cuo-cendola mangiasi cōmodamente, alcuna si slonga assai, & se n'è ueduta alcuna longa nuoue piedi , come narra* Hermolao,*et chiamasi serpentina.* Altre *molto corte na scono solamēte ne i luoghi sassosi; chiamāla* Greci *som-fos,perche è uota dentro,noi la chiamiamo zuccha* Bar *bara ouero marina,è utile à farne minestre & altri mā giari liquidi.* Altre *formāsi à foggia de uasi per tenerui uino ò altri licori,& fannosi in tal guisa.* L'*hortolano le liga in quella parte, oue uuole che si ristringono.*

Costumauano *questo etiandio gli antichi di formare le zucche in uasi,et poi che erano mature,trattone i se-mi,le seccauano & usanuanle.* Dice Plinio *, non è gran tempo che si usano le zucche in luogo da uasi , & anco per barili da tenerui il uino.* Columella *dice.* Piglia *il se-me di meggio la zuccha,& piantalo cō la ponta in giu, perche uerrà in tal guisa più grāde, & sarà idonea per farne un uaso.*

Halicacabo *è una specie di* Solano,*et ne uiē copia ne i uignali, usasi di piantarla ne gli horti per sollazzo.*

Quest'herba è frutifera, produce il mese di Decembre alcune uesiche, come ha Plinio, uerdi da prencipio, & poi à poco à poco rosseggianti, la onde Latini la chiamā uesicaria. Gli speciali la chiamāo alchechingi che è uoce Arabica. Mostra Ruellio quest'esser l'herba detta secondo Theofrasto colutea. Perche dice questo è un sterpo, che in quattr'anni cresce à forma di albero, con rami sottili, la foglia simile à quella del fieno Greco, il recettacolo de semi è trasparente gonfiato & steso, come se fusse pieno di uento, & premendolo con mano schiopezza: ha dentro seme nero, duro, largo & grāde come una lente. Mauritani in lingua loro sene lo chiamano, il quale nome è rimasto ne le speciarie, perche chiamano sene le foglie, & il recettacolo del seme, le quai cose hāno forza di soluere il uentre.

Euui un' altr'herba, la quale molti credono che sia una specie d'baliacacabo, truouata nuouamente, perche non leggo il nome di quella appo alcuno de gli antichi autori. Questa pianta è acconcia à cuoprire i pergolati, perche stendosi molto largamente & formasi à uarij modi ageuolmente. Produce uesiche à quelle de l'haliacacabo simili, ne le quai sta rinchiuso il seme, come quello di pisello ò di cece, nel mezzo del quale è scolpita l'imagine del cuore humano: & chiamasi uolgarmente cece di marauiglia. Io ho ueduto questa pianta nel giardino del cardinale Parisiense, nel quale Renato Belaio suo fratello huomo di singolare ingegno et dottrina usa ogni cura, non solamente perche sia uagamēte coltiuato, ma etiādio con miracolose herbe uariamēte ornato: & in questo non riguarda egli in modo alcuno

cuno à la spesa, ne à la fatica, per giouare à suo potere à gli huomini dotti, accio che ne la cognitiōe di queste cose si facciano piu sperti. Tanto ha hauuto à dire de le pergole & loro cuoprimenti, la onde è cōueneuole che paßiamo à trattare da specij, eleuature et piazze, che si fannò ne gli horti. Dipoi trattaremo de le herbe de gli horti.

PIAZZE ET ARGINVZZI ET SPA*cij, ò uuoi dire solchi, che si fanno ne gli horti.*

POI *ch' habbiamo dichiarato come si facciano i pergolati & passegiatoi, segue che trattiamo de le piazze, sopra le quali l'hortolano dispone i semi secondo la loro uarietà differentiati.*

Chiamasi l'ara quel largo spacio che è nel cortile da l'arare, perche arasi & rompesi, & poi si spiana in quadro, & è acconcia à piu cose, ouero à battere il formento fuor de la paglia, ouero faßi per ornamēto d'alcuna terra ò città, & chiamasi uolgarmente piazza: faßi ancora ne i giardini perche siano piu uagamente ornati.

Quel luogo ne la uilla che si forma à trare de la paglia il formento, per riporlo nel granaio, spianasi co'l cilindro ch'è una colonna di pietra, la quale si trahe sopra'l terreno, perche s'induri & sostenga le battiture de i correggiati, che nō ammetta ne le fissure il grano, il quale ui si nasconderebbe, se la terra fusse tenera. Dice Vergilio ne la Georgica.

L'ara dei ragguagliar co'l gran cilindro.

Catone dice. Farai l'ara oue si batte il formento in tal guisa. Zappa il luogo oue la uoi fare, & sparsolo di morchia in gran copia, lascia che se la bea: dipoi triderai le zolle, & fatto eguale il luogo, battilo d'auantagio con pali. Il cilindro è una colonna di pietra rotonda & uolubile, acconcia in tal guisa, che uoltata intorno per il luogo, che uogliamo spianare, ageuolmēte ammacca le zolle, che soprastanno al piano: & deriua questo nome da cilindin parola Greca, che uolgere significa. Il pale co'l quale si batte il suolo chiamasi pauicula, & è un legno longo & rotondo, & forse piglia tal nome dal pauimento, che con questo si batte et ragguaglia, perche sia piu sodo & fermo. Chiamasi da l'ara areatore colui, che batte il grano. Columella dice. Questa è la somma utilitá che piglia il contadino, il quale batte il grano, del suo hauer seminato.

Ara è un publico luogo ne la città, oue per la sua grandezza concorrono i popoli, per trattare le loro bisogne, & ui si uendono le merci occorrenti al uiuere humano. chiamasi uolgarmēte una piazza, quale uedesi à Vineggia innanti à la chiesa di san Marco, & in piu luoghi in Parigi. Dice Suetonio Tranquillo. Egli comincio un foro con i danari raccolti de le spoglie uendute, la cui piazza costò piu de mille sestercij. Percio diremo l'ara di Malberto, l'ara di Grauin, l'ara del cimiterio di san Giouanni, cioè piazze di quei luoghi. Questo u'aggiugnerò ad ammaestrare i giouani, che dice Aulo Gelio nel libro. 20. al cap. 1. Fauorino filosofo andò da quella ne l'ara Palatina, quādo aspettauano di salutare Cesare.

Fasi l'ara cioè piazza ne gli horti per seminare le herbe diuisamente, come le uiuole separate da l'herbuccie, & le herbe odorifere da quello di manco odore, le quai sono piu acconcie à fare minestre et insalate. Et fannosi queste piazze hauendo prima lauorato bene la terra. La onde leggesi in Columella. Poi che harrai ben lauorato la terra, farai le piazze. Il medesimo nel libro.11.al cap.2.mostra elegantemente come s'habbino à disporre per le piazze i semi diuisamente, & dice. Cominciarono à l'hora à porre diuisamēte per le piazze le chiocciole del lauro e del mirto, et i semi d'altre cose uerdeggianti. Varone de la lingua Latina dice. Si come l'hortolano dispone partitamente i semi per le piazze, cosi farà ne l'oratione il discreto oratore. Paladio chiama piazze gli spacij cioè le diuisioni de gli horti: & dice. Dei zappare in giu tre piedi nel mese di Settēbrio quei spacij de gli horti, ne i quali uoi seminare ne la prima uera. Ara spianata chiama Palladio oue parla de le roui quella, che è fatta uguale et piana. Chiamasi ancora ara un piano squadrato, ma noi in tai communi & uolgari significationi non uogliamo occuparsi.

Le eleuature ò uoi dire arginuzzi à mio giudicio in questo da le piazze sono differenti, che fannosi piu molli, et come argini piccioli di grassume fabricati per sottoporui i semi, che disiano piu copioso nodrimento de la terra: & per la loro frigidità hanno bisogno di nodrimenti piu caldi & molli, come sono peponi & cucumeri, i quai brāmano d'essere adacquati spesso. Faceuansi queste eleuature à similitudine di quelli argini, ne

i quali stiamo à sedere in uilla, acciochè haueßeno quelle herbe stanza piu adagiata, & meno fussero molestate da le acque del uerno. Mostra il medesimo autore nel libro. 3. che si faceuano à le fiate gli arginuzzi sopra le piazze, oue dice. Conuiensi diporre cerca il primo di Martio tutte le generationi di ramelle per gli arginazzi. Et Plinio nel libro. 19. al cap. 4. dice. Mescola il grassume con la terra tre piedi sotto, & distingui l'horto in piazze attorniandolo con arginuzzi & con solchi, per i quai uada l'huomo, & corra l'acqua. Arginuzzo adunq; è un terreno eleuato tra due solchi, nel quale si pongono i semi cuoperti, & chiamasi ne i campi porca, da porrigo Latina parola, che significa porgere fuori. Varone nel libro primo de l'agricoltura al capo. 35. dice. Non gioua fare i uiolari nel fondo, perche bisogna fare gli arginuzzi di terra per cuoprirli, i quai arginuzzi da le pioggie uengono guasti, & ne douenta il campo minore. Tanto sia detto de gli arginuzzi.

Gli spacij chiameremo secondo Plinio quei solchi et picciole uie, che fannosi tra le piazze accio puoßi l'hortolano andare attorno oue fa mestieri, ouero ciascun'altro che n'habbia cura, & uoglia per diletto mirare il tutto; & perche ui poßono correre le acque, & scolarsi l'acqua, la quale altramente si fermarebbe ne le piazze. Catone dice. Quando formerai le piazze, farai tra quelle i solchi.

Dispos

DISPOSITIONE DE LE PIAZZE.

VEniamo hora à descriuere le piazze, cio è à trattare di quei fiori & herbe, che ui si sogliono piãtare e seminare: Ma per ragionarne con maggiore facilità & piu breuemente, gli è necessario che le partiamo in tal guisa, che à ciascaduna piazza s'assegnino le sue herbe, lequai narreremo per ordine, & di poi passeremo à ragionare de le cose meno generali.

Facciamo adunque ne l'horto nostro quatro piazze, ne le quai metteremo tutti i fiori & herbe di horto.

La prima piazza chiameremo coronale, ne la quale piantemo tutte quelle herbe & fiori da girlande, de le quai sogliono le giouanette fare le loro girlande, ouero legare alcuni fascetti.

La secõda chiameremo odorata, & in questa si coltiueranno tutte le herbe di soaue odore, che s'usano di porre ne gli horti, fuori quelle, che si põgono ne le girlãde. Tra queste annouereremo quelle anchora, che spirano odore non pure da la foglia, ma etiãdio da le radici.

La terza piazza chiameremo herbaria, ne la quale faremo due arginuzzi, uno chiamato acetario, nel quale pianteremo le herbe, che s'usano à condire ne le insalate. l'altro condimentario, & seminaransi in questo le herbe, che usiamo à condire i bruodi, & à fare sapori ò minestre, ouero à purgare ò à strignere il uentre.

La quarta potiamo chiamare escaria, ne la quale piãteremo le herbe che si mangiano crude ò cotte per le stagioni de l'anno. Et in questa sarãno due arginuzzi: ne l'un porremo quelle herbe del cui frutto siamo nodriti.

ti. ne l'altro saranno quelle, che hanno ottime radici, le quai usiamo per cose delicate. Ma paßiamo à ragionare de la prima piazza.

PIAZZA CORONALE.

CHiamasi adunque la prima piazza coronale, ne la quale sono i fiori & herbe da fare girlande. Commanda Catone che si piantino ne gli horti herbe da girlande, mescolataui mirabile uarieta de fiori. Ma prima che dicchiariamo tutte queste cose, fia cōmodo narrare alcune cose de le girlande, corone & fascetti, & perche ragione si faceuano da gli antichi.

Mostra Theofrasto che cō tre modi usàuano gli antichi di fare le girlande, si come hoggi anchora ueggiamo farsi ne le girlande da le fanciulle. Perche ouero faceuansi di fiori odoriferi, & uiole dette Leucoie, cio è bianche uiuole. Ouero di fiori senza odore, che non rendono odore alcuno, come il fiore di Gioue, chiamato da Greci diosanthos. Et parimēte de l'herba ciano, la quale per il giallo colore chiamasi baptisecula. & de molti altri simil fiori. Ouero faceuansi le corone di foglie odorifere, come d'abrotono, di maiorana, di rosmarino & d'altre simili herbe. Plinio dice che u'erano solamente due maniere di girlande, perche alcune si fanno di fiori, alcune di foglie.

Si soleuano fare girlāde d'inuerno & da gli antichi, come hoggi anchora facciamo noi cō tagliature de corni tinte, perche non ci da la terra fiori à questo tempo.

Faceuano gli antichi picciole girlande con lame di

metallo

metallo indorate, ouero inargẽtate. Anzi Marco Craſ-
ſo hauendo con oro & argento finto le foglie de le her
be, moſtrò ne i ſuoi giuochi molte girlande. Quei che
ne ſono artefici, chiamanſi Coronerij.

Annodare una corona è come fare una girlanda. Pli
nio nel libro. 21. al cap. 3. Noi hora non annodere-
mo corone.

Plinio fa mentione nel ſopr' allegato luogo d'una dõ
na coronaria, chiamata Glicea, la quale perche era nel
fare de le girlãde peritiſſima, fu chiamata Stefanoplo-
cos, che ſignifica in Greco coronaria.

Il medeſimo Plinio chiama ſtrophia & ſtrophiola le
ſottili corone ò girlãde, da ſtrefo Greca parola, che ſi-
gnifica uoltare, uſauano queſte corone ſpecialmẽte i ſa-
cerdoti. Cicerone ne l'oratione de le riſpoſte de gli indo
uini dice. Dal ſtrofio, dal pſalterio, da la ſceleragine,
& da l'hauer uiolato le conſanguinee, in un tratto egli
diuenne popolare.

Le girlande fatte di fiori ſerta da Latini ſi chiama-
uano da ſero, che appo loro ſignifica unire inſieme, oue
ro meſtare: & ſi cominciarono da prencipio à fare con
fiori & frondi à piu modi uariate. Cotai corone ò gir-
lande attaccauanſi à i ſepolcri & à i tempij, ouero al ca
po de le baccanti. Vergilio.

Rendono odor da le girlande freſche. Et di Sileno.
Giacea lontan da lui ſol la girlanda,
Et il uaſo dal uin, che eſſendo troppo
Tenuto in mane, conſumato & guaſto
Il manico moſtraua à quei gargioni.

Et per cio Vergilio nel quarto de l'Eneida diſſe ſten
dere

dere girlande per il luogo, il che fassi quando ne le solennità s'ingirlandano le chiese appo noi.

Fascetto di fiori usa di dire Cicerone ne le Tusculane. Auicinerai à le nari un fascetto, arderai gli odori à perfumare, & farai ornare il luogo d'attorno con girlande & rose. Intendono alcuni in quel luogo per fascetto un sciugatoio da naso ò uogliamo dire un mocherino. Perche cosi chiamò Liuio quel panicello, co'l quale ci sciughiamo la faccia, et purghiamo le nari. Ma questo non mi pare ragioneuole, quando che questa uoce fascetto ueramente significa piu cose legate insieme, per cio Cicerone chiama fascetto di lettere, per molti lette insieme legate. Il che mi muoue à credere che si possa chiamare fascetto di fiori, per molti fiori insieme uniti, i quai usiamo di portare in mano, per goderse ne l'odore.

Ma gli è tempo che si uenga à descriuere i fiori: & prima diremo de gli odoriferi, di poi si dira di quelli che mancano d'odore, & si mettono ne le corone.

Leucoia, cio è bianca uiuola, il che significa la uoce Greca leucoion, ma tutta uia significa altri fiori de la medesima generatione, quantũque alcuni siano rossi alcuno gialli, ma dice Dioscoride le uiuole gialle sono utilissime in medicina: chiamansi tutte queste generationi di uiuole, uiolari, de i quali diremo à suo tempo.

Leucoion candido, cio è uiuola biancha, è quella uiuola, la quale uolgarmente chiamano garofolata biãca, il qual nome ben che para inetto, replicando due fiate la medesima significantia, tutta uia usò Columella quel modo di parlare dicendo.

La candida Leucoia, & la ſplendente
Caltha, che rende un lampeggiante lume.

Leucoion giallo, cio è uiuola gialla, che chiamano i ſpeciali, come dicemmo, uiuola di cheiro, truouaſi ſouente in gran copia ſopra le uecchie mura & tetti.

Ios in Greco ſignifica in Latino uiuola, & è propio quella, che chiamiamo uolgarmente uiuola nera ò porporina ò Martiale, & chiamaſi nera, per cio che è tinta di color di grana in tal guiſa, che pende in nero totalmente ne l'apparenza. Alcuni la dicono uiuola quareſimale, altri la chiamano madre de le uiuole. Et ſono di queſta generatione due ſpecie, alcune che ſi piantano & ſono odorifere, altre ſaluatiche, ma d'ottimo odore: alcune coſi ſaluatiche, come dimeſtiche uengono per loro natura bianche.

La uiuola chiamata Gallica da la ſua nobilità, è detta Heſperis uoce Greca, che ſignifica la ſera, perche rende piu odore la notte che'l giorno: chiamaſi garofolo, rẽde odore di garofolo molto piu ſoauemẽte che la biã uiuola, & per cio è ſtata ammeſſa tra le girlande.

Ma poi ch'habbiamo cominciato à ragionare de la uiuola, mi uiene in mente di dire che leggendo Varone de l'agricoltura, io truouo che egli per queſto nome uiuola intende ogni generatione de uiuole, oue dice. Piãta la uiuola ne i luoghi eſpoſti al Sole, & fanne gli horti: Et leggo nel primo libro del medeſimo de l'agricoltura, al cap. 35. che uiolari ſignifica quel luogo ò parte ouero piazza de l'horto, oue ſono piantati fiori & uiuole, oue dice. Non è utile fare i uiolari nel campo, per cio che gli è neceſſario fare arginuzzi di terra, per

cuoprirli, i quali sono da le pioggie & inondationi gua sti, la onde fassene il campo minore Vergilio ne lá Georgica dice.

Beano i uiolari il trascorrente fonte.

Chiama etiãdio Varone quelle piazze florali da i molti fiori, che ui si ueggono, oue dice. S'hanno à diuidere nel piãtare quelle che sono fruttuose, da quelle che per diletto si coltiuano, si come diuidonsi i uiolari da i pomari:

Viuola dimestica à mano coltiuata, detta da i nostri armoirie, secondo Dioscoride et Plinio chiamasi uettonica coronaria, alcuni la dicono britanicá, per che in Bretagna se ne truoua in gran copia.

S'hanno d'annouerare tra questi fiori quei, che chiamansi uolgarmente in Italia garofoli, per il grande & soaue odore chiamansi in francioso oeilleth, ma gli è questa differenza, che co'l seminare & cura de gli hortolani, hanno acquistato l'odore, la uarieta de i colori, & la grandezza e la forma de le foglie. Ma non ti cõformare co'l uolgo à chiamare questo fiore hyacitho: perche hyacintho è quello appo Greci, che chiamano Latini Vaccinio, & mi ricordo hauerne ueduto ne i nostri prati di Francia: questo fiore cresce co'l satirio et è di grandißimo & molto soaue odore, simile à la uiuola dimestica, ma di piu uehemenza. è dal satirio differente co'l colore, & con le foglie. ha la radice bulbosa cio è à foggia di cipola in piu luoghi gonfiata. Vettonica de la istessa generatione produce fiori chiamati dal uolgo coronarij. Ruellio giudica che quest'herba sia un'altra uettonica, la quale nasce da se medesima meglio che

che l'altra, & è meno coltiuata, come quella che si uede nascere ne le muraglie.

Il Narcisso *truouasi anchora in grā copia ne gli horti in* Italia, *et tiene appo gli* Italiani *il medesimo nome.* Deriua *questo nome da narcis uoce* Greca, *cio è dal sōno & stupore, perche genera questo fiore ne la mente humana un greue stupore, essendo tenuto longamēte uicino al naso.* Non *narrero quiui la fauola di quel nobile garzone, il quale fingono i poeti esser stato mutato in quest'herba, & datoli il nome: ma chi uuole di questo informarsi, legga le metamorfosi, cio è trāmutationi d'*Ouidio. *Nō dimeno perche truouasi appo quest'herba in gran copia, si come la uiuola autumnale in* Italia. Discriueremo *la sua forma.* E *quest'herba alta tre quarti di piede, cō foglie di porro, ma piu sottili et minori, il torso herboso, liscio et cōcauo più alto che tre quarti d'un piede, il fiore bianco, nel meggio giallo, et in alcuni luoghi rende aspetto porporino: et usasi molto ne le girlande, il recettacolo de i semi porporino, & la radice gonfiata in piu luoghi à foggia di cipole. Leggi il rimanente de la natura di quest'herba, in Hermolao Barbaro: oue sopra* Dioscoride *egli parla de le corone. Plinio mette due generatiōi di* Narcisso. *Scriue* Theofrasto *che quest'herba ha il fiore nero, & uuole Hermolao che questo s'intenda del suo seme, che è molto lōgo et nero.*

Calendula herba, cio è solare chiamasi da Cornelio Celso *et da gli altri seguisole ouero heliotropio.* Ma *nō so ueramente se si debbe chiamare con tal nome, perche quantunque ueggasi che quest'herba s'aggira co'l Sole, tutta uia truouansi piu fiori, che hāno cotale proprieta.*

tà. Et quella che chiama Dioscoride heliotropion, chiamasi etiãdio scorpiuron, cio è coda di scorpione, ouero scorpiottonon, perche uccide i serpenti, & anchora uerucaria, perche quest'herba tridata sana le gonfiature. Le quai propieta à la calendula non si confanno. Il fiore è alquanto lampeggiante di uerde, et giallo, del quale hora parliamo, & chiamasi propiamente calendula, il qual nome s'è conseruato nel uolgo Italiano, & chiamanla fior d'ogni mese, perche nasce d'ogni mese, cosi nel uerno, come anco ne la state. Alcuni tutta uia la chiamano leontopodion. Vuole Ruellio nostro che questa sia la caltha, altri la chiamano uiuola autunnale.

Bacchari herba fruttifera, et ualeuole cõtro gli incãtesimi, soleua porsi ne le girlãde da gli ãtichi. Vergilio
Cingeteli con bacchari la fronte
Che la maluagia lengua non dia noia
A costui, che sara degno poeta.
Ha foglie aspre, è grande tra la uiuola nera, et il uerbasco, il torso à cantoni, alto un gomito, aspro, con piu germogli, il fiore pende di bianco in porporino, & è odorifero: la radice simile al ueratro nero, & ha odore di cinamomo. Et perche non pensi alcuno che noi mãchiamo de le baccare, truouasene in copia ne le ripe del fiume Matrona, & ne i campi uicini à san Mauro innãti à Parigi, ma il nome uolgare di quella ci è nascosto. Guardati di non chiamar quest'herba bacchar per bacchare, perche bacchar è quell'herba, che chiamano i Greci asaro: ha foglia d'hedra, ma piu rotunda. Vsano le nostre donne à cacciare l'ardore de la febre la foglia di quest'herba accompagnata co'l corpo.

Questo luogo ricerca che si parli de i gigli, quãdo che usauasi ne le girlande una certa generatione de gigli: & ogni sorte de gigli è odorifera. Il giglio detto da Theofrasto leron, Greci lo chiamano crinon: diceßi che gliè nato del latte di Giunone, il quale si sparse in terra, quando che hauendo dato le mãmelle ad Hercole fancillo che dormiua, il latte scolò fuori, & percio chiamasi da alcuni rosa di Giunone. Fannosi i gigli porporini con artesicio, cioè macerando ne la fece del uino il recettacolo de i seme nel mese di Martio prima che si seminino. Sonui etiandio gigli roßi, da i porporini à mio giudicio differenti, perche uedemmo crescere questo fiore ne i monti à Padoua uicini. Et hora se ne uegono nel giardino di Gasparo de Gabrieli, huomo tra Padouani nobilißimo, & d'ogni uertù à l'animo & il corpo pertinente ornato. A cui oltra la cognitione de le ottime & liberali arti, è aggiunta questa gloria, che egli tutte le sue facultà (de le quai uiue cõtentißimo in guisa, che non desidera piu) spende lietamente ad aumẽtare & gouernare questo suo horto, non guardando à spesa ò fatica, per farlo abbondeuole d'ogni rarißimo fiore & frutto portato di paesi lontani, mettendosi innanti à gli occhi di giouare à gli huomini dotti, la onde souente ragiona con quelli cerca la cognitione de le piante, giudicandosi felicißimo, se gli auiene di puoter mostrar cosa, la quale per adietro non sia stata da gli Italiani conosciuta. Ma torniamo à proposito.

Euui un'altra sorte di giglio, detta giglio di campo, ouero saluatico, ò marino. Chiamanlo Greci crinon agrion & hemerocallen, il cui fiore usaßi molto ne le

girlande, et percio gli antichi seminauano questo ne gli horti. Dice Dioscoride. Questo giglio ha la foglia & il torso di giglio, dil colore di porro: nascono i fiori nel gambo a tre ò â quatro, per diuidere i gigli. Sono molto pallidi poi che cominciano ad aprirsi, & la loro radice è à foggia di cipola in piu luoghi gonfiate. Ma ui è quello che in alcuni libri chiama giglio di ualle, ouero lilium couallium, del quale fassi mentione souēte ne le sagre lettere, percio che uiene per li piu ne le ualli & piegature de monti. Quest'herba per mio auiso non è da scrittori stata conosciuta: ha solamēte due foglie, & al piu tre, quasi simili al poligonato chiamato da molti sigello di Salamone. Vogliono alcuni che questa sia l'herba, la quale Galeno & Dioscoride chiamano bubonio da bubōe, che significa i gaglioni, infermità che uiene cerca la golla, perche essendo questa parte infiāmata, cotal herba legataui, mitiga il dolore. Ma il fiore del bubonio è giallo, & ha le foglie cerca il fiore à modo di stella tagliate, & percio la descritione del bubonio non si confà con questa sorte di giglio.

Iris ouero fiammetta ha preso il nome de la figura de l'arco celeste, la quale uedesi nel colore de i fiori, et de la forma de le foglie, che à la fiāma s'assomigliano. La onde alcuni la chiamarono per cotal sua forma gladiolo, & hoggi ancora conseruasi questo nome in alcune parti d'Italia. La sua radice è d'ottimo odore, la quale seccata ne l'ombra da prima uera. & tagliata minutamente usano i nostri di riporre ne le casse, perche le uesti pigliano buono odore. Alcuna iri ha il fiore bianco, il quale rende migliore odore che il giallo. Leggi il

rima

rimanente in Hermolao Barbaro. Hora ueniamo à trattare di quei fiori, che nõ hanno odore alcuno, ma solamente con la uarietà & bellezza de i colori dilettano gli occhi.

La calathiana usasi à fare girlande la state, la sua altezza è d'un piede, ha la foglia acuta, sempre riuerscia, fuori cannellata come uedesi ne le colonne per lungo incauate atorno, bianca & gialla, la onde uiene cercata studiosamente per farne girlande.

Amarantho, cioè fiore che non marcisce, percio che tiene longo tempo il colore. Questo è il fiore che si truoua produce spiche, alcũo piu alcuno meno, il colore è porporino, & giocondißimo da uedere, ma non ha odore ne sapore alcuno. Se lo porrai in uino biãco, ouero in acqua per un'hora, gli darà un colore rosso.

Fiore di Gioue, detto da Greci dios anthos, cioè fiãma di Gioue, solamente per il colore uiene cõmẽdata. Dice di quello Plinio. Benche sia senza odore, è cõmodo ne le girlande, conseruasi per il seme, fiorisce la state solamente, & nel uerno non si dimostra lieta.

Anemone, che significa herba di uento, perche apresi il suo fiore nel soffiare de i uenti, & chiudesi quãdo restano di soffiare. Ruellio sopra Dioscoride la chiama fremio, & alcuni la dicono fenio. Et è di due maniere, quella che si semina, laquale medesimamẽte è di piu maniere, alcuna ha fiori gialli, alcuna bianchi, altra porporini, tutte hãno le foglie di coriandolo diuise cõ sottilißimi tagli et à terra inchinate, & i torsi di lanugine cuoperti. Leggi di quest'herba Dioscoride al ca. 167.

Truouasi etiãdio un'altra anemone erratica, la quale

 è solita

è solita di crescere ne la prima uera,il suo fiore è por porino,& usano le nostre donne à tingere le uoua, che si benediscono da pasqua.

Petilio fiore sin' a quest'età à gli huomini incognito & chiamato in Italiano beluedere,chiamato con tal nome da Petilio terra di Lucania , ouero dal bosco Boemano, ò da Petilia nobile donna Romana, è fiore , che uiene l'autunno,& molto lampeggiante,il suo colore è gilleggiante & tanto uago , che gli manca solamente l'odore.il recettacolo de semi è à coste, & assomigliasi à la rosa. Dura longo tẽpo,& l'herba de la quale germina, quasi douenta albero , & lieuasi molto alta, ma muore ogni anno,et uiene in ogni sorte di terreno.

Flammea herba chiamata da Greci Ephlogion , giudicasi da Ruellio che sia quell'herba , la quale chiamasi secondo alcuni clematide : truouasi in gran copia appo gli Italiani,la sua foglia à l'herba mercuriale si rassomiglia,il suo torso è d'attorno con foglie circondato, con picciole accannellate , & uarij germogli con suoi spacij distanti. E ottima à fare girlande , senza odore alcuno,ma per il colore sommamente commendata:dura sin' à l'autumno,la onde alcuni la chiamarono uiuola autumnale, altri piu tosto:la uolsero chiamare uiuola de la trinità , perche ella è uariata con tre colori.

Consolida minore detta da Greci Symphyto minimo , è simile à quella cõsolida, la quale suole truouarsi in ogni luogo per i prati,ma questa si semina , & per esser coltiuata , riesce piu bella . Di questa fanno poca mentione gli autori commendati,ma solamente ne parlano gli herbolari & il uolgo. Perche secondo Dioscoride

ride truouansi solamente due generationi di symphyto, una detta petrea, l'altra è il Symphyto semplice, il s'ha da intendere del maggiore, che chiamasi consolida per cio che le sue foglie rassodano quelle parti, che erano prima diuise. Il Symphyto petreo ha pigliato questo nome, perche nasce tra le pietre & in luoghi sassosi. Chiamasi uolgarmente bubula. Euui etiamdio un'altro symphyto maggiore, & chiamasi dal uolgo maggiore cōsolida, ha la foglia aspra stretta & longa à foggia de la lengua del bue: la sua radice ha forza restrettiua, et posta in un'olla al fuoco con carni tagliate in pezzi, le rassoda & unisce insieme, facendo di molti pezzi un solo. Truouasi anchora un'altra consolida chiamata media, nō conosciuta da gli antichi, & hoggi anchora non à tutti manifesta. Tanto sia detto de i fiori, che si usano à fare girlande, paßiamo hora à l'altra piazza, che si chiamerà odorata.

PIAZZA ODORATA.

LA seconda piazza de l'horto nostro comprende le herbe odorifere, le quai non hanno fiore, et se pure ne fanno, nō usiamo quello ne le corone, anzi usiamo tutta l'herba, la quale rende un soauißimo odore da se stessa. Pigliamo adunque prencipio da l'abrotono.

L'abrotono che chiamiamo maschio, produce molte uerghe, è molto amaro, il suo odore non è troppo soaue ne giocondo, è meno bianco che la femina, produce molti semi & piccioli.

Abrotono femina, detto da alcuni chamecyparisso,

cio è basso cyparisso, perche douenta albero come il cupresso, & gli rassomiglia alquanto ne l'albero, ma è piu bianco, puosi ueramente nomare santolina, germina à foggia di albero, ha le foglie à modo del serifo tagliate minutamẽte, & sbiancheggia cerca i rami. Produce etiãdio fiori in gran copia lampeggiãti come oro, & ne la sommita cauigliuti. L'odore & il sapore di quest'herba al maschio abrotono molto s'auicina.

Absinthio è herba sommamente forte & amara tanto, che nel sapore rappresenta l'aloe, & quasi piu remareggia. Alcuni tenendo il nome Latino, la chiamano pure absinthio: piantasi ne gli horti non tanto per l'odore, quanto che in uarie medicine è acconcia.

Sono tre generationi d'absinthio, una chiamasi põtico. Greci lo dicono Baripicron, perche è meno amara, & credesi che gli animali in Ponto, mangiando di quest'herba, manchino di felle. La sua foglia & fiore è minor de gli altri absinthij, & ha uertù restrittiua, ma è di poca amaritudine, la onde mi penso che questa herba sia quell'absinthio, che noi chiamiamo Romano. Euui un'altro absinthio marino, detto anchora seryphio, da noi non conosciuto, quantunque alcuni hanno pensato che noi usiamo di quella il seme, che chiamasi dal uolgo barbotina, la quale condita, uale cõtro i uermini che danno noia à fanciulli. Tutta uia io piu tosto mi darei à credere, che questo fusse seme de l'absinthio chiamato da alcuni santonico, da santone regione di Francia: & chiamala Columella herba santonica. ha odore molto giocondo, ma il sapore d'alquanta amaritudine è accompagnato. Ma per dire apertamente il

uero,

uero, la discrittione de l'absinthio data da Dioscoride, è contraria à l'absinthio, che s'usa dal uolgo. Et odo che non si truoua appo noi il uero absinthio, et se pure truouasi, quello è appo santoni popoli, ouero cerca il monte Pessulano.

Galepsis di odore non soaue, anzi piu tosto spiaceuole, & per cio lo seminano ne gli horti le donne sperte di coltiuare horti, perche molte fiate con quella si medicano, & chiamanla palma di campo, il gambo è piu sottile che il torso ò la fronde de l'ortica: essendo pista rende grauissimo odore, il suo fiore è porporino, & la cima del torso molto aspra.

Plinio & Dioscoride uogliono che l'amaraco herba sia la maiorana, la quale chiamasi etiãdio sansyco, ma Galeno chiama ueramẽte il sansyco maiorana, tutta uia uole che l'amaraco sia un'altra herba, cio è quella, che chiamano Greci parthenio, che significa uerginale, Latini chiamanla matricaria, perche pistata sana i dolori de la matrice. Franciosi la chiamano spargi goccie, per che le sue foglie pistate, & auicinate à la bocca & à le orecchie nel dolore de denti, spargono le goccie de la flemma, & la cauano deseccandola. La descrittione di quest'herba quasi si accommoda à l'artemisia: & per cio molti la chiamarono Parthenio. Ma sansyco ouero sansuco senza dubbio si piglia da tutti per la maiorana, ben ch'io ueggo Columella, Plinio & Varone, Vergilio Lucretio & Seruio hauer affermato che sansuco & amaraco siano una medesima cosa, la onde non so che mi debba affermare cerca di questo, perche dice Vergilio nel. 1. de l'Eneida.

Oue che 'l molle amaraco l'abbraccia
Con fiori e ombra grata, oue respira
L'aura soaue à l'odorato fiore.

In quel luogo seruio arricorda d'un giouane, ilquale era ministro d'unguenti reali, & che costui portãdo piu unguenti cadendo à caso & spargendoli, causò per il meschiarsi di quelli un maggiore odore et per cio gli unguẽti amaracini sono tenuti ottimi. Ma costui di poi si tramutò ne l'herba sansuco, la quale Vergilio chiama amaraco.

Questo dice Seruio. Ma Columella dice.
Peruenga à noi quel giocondo sansuco
Mandato in queste parti da canopo.

Oue egli certamente intende de l'amaraco. Parimente Plinio nel libro. 12. cap. 11. afferma, che l'unguẽto sansuchino sia quel medesimo che è l'amaracino. il medesimo fa Dioscoride nel primo libro al cap. 67. Et parimente dice Lucretio.
Ouero co'l licore amaracino
Et co'l statte giocondo à l'odorato.

Et intende di quell'oglio, che fassi di maiorana, et indi habbiamo il prouerbio. Che ha à fare il porco cõ l'amaracino. Per cio in tanta controuersia di parole, nõ puotendo affermare cosa alcuna, à me basta hauer dichiarato che cosa è l'herba parthenion, & quella che chiamiamo sansyco.

Artemisia detta da Artemisia moglie di Mausolo Re, la quale s'haueua appropiato quest'herba: uogliono alcuni che quest'herba pigliasse il nome da Artemide reina di Caria, ouero da Artemide Diana, perche come fa

Diana, aiuta quelle che partoriscono: indi la chiamaro no primieramẽte i Greci parthenis, cio è uerginale, per che la Dea uergine le diede il nome. Dice Hermolao Barbaro che incontanente poi ella fu detta herba reale. Sono due specie d'Artemisia, una con larghe foglie, la quale parimente è di due maniere, la prima ha le foglie maggiori et è piu grassa che l'absinthio. l'altra è piu bel la & piu grassa, la prima ha le foglie piu larghe, & i rami piu grossi, l'altra è piu sottile con picciolo fio re, candido & di greue odore: & fiorisce ne la state. Euui un' altr' herba con un ramo solo, picciolo fiore, & in gran copia, con il colore lampeggiante, & chia masi artemisia d'un torso. questa uince la sopradetta cõ la soauita de l'odore. L'altra è di foglia sottile detta da Greci leptophillos, ha la foglia à l'altra artemisia simile, ma è di medesimo odore & sapore: & cresce ageuolmente ne i luoghi sabbionosi. Truouasi anchora un'altra specie d'artemisia, chiamata da Apuleio tagete.

Calamintha secondo alcuni è quella, che chiamasi dal uolgo herba di gata, per cio che le gate truouata que sta herba, tanto si dilettano del suo odore, che si uolta no per quella, & la maneggiano quanto possono. Il che se è uero, questa sara la terza specie di calamintha, la quale descriue Dioscoride: & giudicano alcuni che el la sia la galiopsi. Ma la seconda specie di calamintha, laquale uuole Dioscoride che sia chiamata da Latini ne peta ouero neptia, ha la foglia simile à quella de l'ori gano, cõ odore giocõdo, ma è de la menta assai minore.

L'origano è di tre specie. Cio è l'heracleotico da Heraclea città di Ponto, oue si truoua in gran copia: ha le foglie

le foglie come l'hyssopo, ma non gia quella foggia chè ueggiamo essere na la foglia de l'hyssopo, che nasce ro- tonda, anzi diuisa in piu luoghi, il suo seme raro & te- nero nasce ne la somità de la uerga. Il secondo origano con la foglia si rassomiglia al primo, ma è piu candido, & chiamasi onite. Euui l'origano saluatico, che ha le foglie come i sopradetti origani, i rami di mezzo pie- de & sottili, l'ombrella à quella de l'anetho simile, ne la quale ueggonsi fiori bianchi. E poi nasciuta una nuoua specie d'origano, che ha le foglie à la maiorana simili, & è famigliare ne le speciarie, & à gli herbolarij, & usanla gli occidētali in luogo de gli altri origani: chia masi uolgarmente maiorana saluatica, ouero maiorana d'Inghilterra, perche intendiamo da Inglesi che truo- uasi appo loro cotal herba in gran copia.

Tragorigano secondo Dioscoride, et l'Heraclio ori- gano secondo Plinio, ben che comparando insieme le lo ro descrittioni, non bene si confanno, sara quell'herba, che chiamasi dal uolgo mastico da l'odore. l'herba s'as- somiglia al serpillo ouero à l'origano, con i torsi & le ramelle nō molto da quelle herbe differenti, ha le foglie di sansuco, il fiore picciolo & d'ottimo odore ne l'om- brella da la quale pēdono alcuni peli canuti come quel li del capro. detto da Greci tragos, & per cio chia- masi tragorigano. La menta detta da Greci hediosmos, cio è di soaue odore, è di molte specie: & chiamasi mē ta, perche co'l suo odore desta la mente. Mo la uera mē ta ha la foglia picciola nera & longa, il torso rosseg- giante, & non germina molto. Mentastro è la maggior mēta, cio è di piu alto torso et piu larghe foglie. Truo

uasi

nasi etiãdio la mẽta acquatica,detta da Dioſcoride siſymbrio,il quale parimente è di due specie.

Ma ueniamo à parlare del noſtro Pulegio, ilquale è di due specie, una acquatica,l'altra di monte : l'acquatica chiamasi uolgarmente pulegio regale : il montano da molti si chiama polio, ha la foglia minore che il ſopradetto, il ſuo fiore è giallo il gambo ritto & longo le tre parti d' un piede,& in queſto è differente dal ſerpillo,Greci lo chiamano Glicon. Pulegio acquatico ha ſomiglianza con una pianta che ſuole uenire ne i mõti & ſecchi luoghi, la quale si chiama polio montano dettò pulegio ſaluatico : ha la foglia come il ſerpillo, ma piu larga alquanto, il fiore giallo. Truouaſene in gran copia ne colli Eritio uicino à Parigi.

Coſto è herba amara & di grande odore, ma ne le altre qualità non pare che si confaccia con la deſcrittione di Dioſcoride:& per cio forſe fia meglio ſe chiameremo falſo coſto la piãta di queſta ſpecie,che ſi truoua appo noi. Perche Ruellio afferma che ſia quella, la quale chiamauão gli antichi ſiliquaſtro ouero piperita. Ma uuole Dioſcoride che ui ſiano tre ſpecie di coſto, le quai ſolamente per le regioni oue naſcono,ſono uno da l'altro differenti. Cio è Arabico, Indiano & Soriano coſto. Plinio dice che ſi truoua coſto bianco & nero.

Hyſſopo ſi annouera tra le herbe odoriſere quantunque tale herba ſia acconcia à fare mineſtre,ma nõ dimeno per il fiore giallo,che è giocondo da uedere, uſaſi à fare le girlande,& è di accutiſſimo odore, come ha Plinio nel libro. 25. cap. 11.

Nardo celtica,come teſtifica Marcello, è quell'herba.

ba, che hora chiamiamo lauanda. Questa è detta celtica non perche cresca, ouero si truoui in molti luoghi ne la Francia, ma uiene sopra i monti di Liguria cerca Genoua & ne la Gallia comata, cio è oltre le alpi uerso il monte Apennino, & anco in Pannonia. Chiamasi lauanda, perche mercatãti Genouesi ne pigliano gran guadagno portandola ogni anno in Africa, oue l'usano gli Africani à lauarsi il corpo, ne uscirebbono la mattina di casa, non s'hauẽdo prima lauato con la decottione di quella. Questo dice Marcello sopra Dioscoride.

Ozimo herba regale chiamata da Liguri basilica o uero basilicon, rende grandißimo odore, la onde crediamo che gli sia dato'l nome, perche ozo Greca uoce significa spirare odore. Ma ocymon (accio che nõ si pigli errore) piglia il nome da ocys Greca parola, che significa ueloceměte, per cio che nasce tosto, & è quell'herba che cresce nel formento, & molte fiate soffoca le biade: questa è lente et ueccia mescolata insieme. Dice Varone nel primo libro d'agricoltura al capitulo trentesimo primo, che ocymo deriua da ocys che significa tosto, perche solue il uentre à buoi, & daßi à questi animali perche si purghino.

Ocymastro chiamano Latini quell'herba, che è detta da Dioscoride acyno, et dal uolgo chiamasi basilico saluatico, ha i gambi sottili & secchi, à ocymo simili: spira ottimo odore, ma la foglia è alquanto pelosa, fãnosi di quest'herba girlande. Per cio dice Plinio che gli Egittij seminauano l'acino per farne girlande, & per usarlo ne i cibi.

Theofrasto lo chiama epimetron.

L'herba

L'herba detta da Latini & da Plinio saluia, chiamasi da Greci helelisfacos, cio è herba che ci salua & mantiene. Et è di due specie, la maggiore si puo chiamare di larghe foglie, et ha minore uertù, la minore chiamasi dal uolgo franca, chiamala Theofrasto phacelo: molti credono che questa sia la lauanda, de la quale parlãmo di sopra che è detta da alcuni nardo celtica, ma piu tosto si puo chiamare falso nardo.

Satureia chiamata da alcuni tymbrea, da la quale giu dicão i poeti che Apollo fusse chiamato Tymbreo, usasi piu tosto nel mangiare che ne le girlande. Dice Ouidio.

Vogliono alcuni, che con le nociui
Herbe si pigli anchor la satureia.

Ma Columella separa la Thymbra da la Satureia. Tratta di quest'herba Plinio nel libro. 19. al capitulo. 8. Truouasi un'altra satureia che uerdeggia di continuo. molto piu calda che la sopradetta, & di foglie simili à quella, ma piu strette & alquanto piu longhe, et dentate d'intorno. Arricordomi d'hauer ueduto questa piãta ne l'horto del Cardinale Parisiense.

Ruta detta da Greci Peganon è di due specie, maschio et femina, de la quale parla Plinio al libro. 20. al cap. 13. Truouasi un'altra ruta, che si femina, da tutti cono sciuta, la quale co'l suo odore & mangiandone, ribatte l'aria pestilẽtiale. Euui etiãdio la ruta saluatica, la quale chiamano gli speciali armel, che è uoce di Arabia, & è di spiaceuole odore.

Tanacoto secondo Plinio è quell'herba, che chiamasi uolgarmente tanaisie, accio non pigliamo errore, dandoci forse à credere, che questa sia l'herba chiamata da

Dioscoride atanasia,perche questa è una cosa medesima con l'ambrosia,la quale era secondo gli antichi il cibo de Dei,la onde si dice che ella dona la uita immortale.

Chamemelo cio è chamamilla cosi detta,perche rassomigliasi ne l'odore al pomo,di corto pie chiamato. Greci la dicono anthemis : & sono di tre specie, ma il fiore le fa conoscere una da l'altra.

L'herba Thymo è à le api che producono mele un gratissimo cibo. La onde Vergilio dice.

Fin che si pascera di Thymo l'ape
E la cicala di fresca rugiada.

Mette Hermolao Barbaro due specie di quest'herba, la candida,che ha la radice legnosa,nasce ne i colli,& è di tutte ottima,l'altra ha il fiore che negrezza,& è di minor prezzo.

Euui etiãdio l'epithymo,che potiamo chiamare auolgimente ò cuscuta del Tymo: & chiamasi da Dioscoride cuscuta,& auolgimento,perche s'auolge attorno à i rami del thymo prossimo , & ligasi cerca di quello in guisa,che piglia nodrimento da la radice del thymo,& fiorisce come fa il thymo,pigliando anchora dal thymo la medesima uertù : & à le fiate maggiore & piu uehemente. Il che ueggiamo à le fiate che fa cerca l'hyssopo e cerca la saluia.

L'herba da Greci detta Prasio,& Marrubio da Latini,il qual nome è conseruato sin'ad hora tra il uolgo, è di due specie,una bianca,di grato odore, ma di sapore amaro,per il che libera gagliardamẽte da i rinchiudimenti : l'altra è nera di spiaceuole odore, & foglie nõ molto bianche,Greci la chiamano ballote,& noi la di-

ciamo marrubio commune, ouero marrubio ſaluatico. Suole creſcere ne i campi in ogni luogo, maßimamente lungo le uie ne i margini, l'uno & l'altro marrubio, ſpecialmente il ballote ha foglie di mentaſtro, ma alquãto maggiori. Vuole Theofraſto che ui ſia un'altra ſorte di marrubio, che ha foglia herboſa cõ le tagliature piu longe & dentata d'attorno, & nel rimanente raſſomiglia al praſio cãdido, ma queſta ſpecie di praſio nominata da Theofraſto, chiamaſi ne le ſpeciarie praſio uerde.

Stachys è herba al marrubio ſimile, ma con piu foglie, & longezza maggiore, le quai ſono alquanto peloſe et dure, l'odore è ſoaue, chiamanla ſaluia montana, & ſaluia tenera, & nauicula.

Meliſſophyllon ouero Meliphyllon coſi detto da Greci, come ſe lo chiamaſſero foglia d'apio et di mele, ouero foglia melita. Latini lo chiamano apiaſtro, non che ſia apio ſaluatico ſi come è il mentaſtro come crede Lorenzo Valla, ma perche è à le api giocondißimo, per il che uſano i contadini di ſtropicciare con queſt'herba le caſſe de le api, diſiando riuocarle poi che ſono fuggite, ſi come quando uogliono farle uſcire, le ſtropicciano con l'herba detta cotyla fetida. Chiamano etiãdio i Latini queſt'apiaſtro citrago, per cio che eſſendo piſtata, rende odore del pomo cedro.

Ormino ouero ſecondo altri hormino è giudicata da Plinio eſſer quell'herba, che chiamano Latini cuſcuta, cioè ſparige ſaluatico. Truouaſi hormino di campo et di horto, il quale ha le foglie piu larghe et biãche, quel lo di campo li ha piu nere & riſtrette, il torſo d'amendue è quadro. Non dimeno niegano alcuni, che quell'her-

ha hormino di horto da noi chiamata, sia il uero hor-mino, & è di quest'opinione il uescouo Megalonense, huomo in molte scienze peritißimo, & specialmente ne la scienza de l'herbe meritamente commendato. Ma per tornare à proposito, dicesi che'l fiore & il seme d'hor-mino di horto posto nel uaso del uino mentre che bo-glie, dà ottimo sapore al uino, & fallo rendere odore di uino candiano, che chiamasi uolgarmente maluasia.

L'anetho è quasi al tutto simile al maratro, ha l'om-brella odorifera, piena de fiori gialli, i quai le nostre dõ ne seccano al Sole, & li repongono ne le loro casse, te-nẽdoli molto cari, perche spirano soaue odore, dal qua-le le uesti & le lenzuola douẽtano odorifere, ma uenia-mo à ragionare de la piazza da le herbuccie.

PIAZZA DA LE HERBVCCIE.

LA terza piazza de l'horto nostro chiameremo de le herbuccie. Per cio che ui si truouano uarie spe cie d'herbuccie, le quai usiamo ne le insalate, et cotte a-lesse, & per cio faremo in quella piazza due arginuz-zi, uno chiameremo acetario cio è da insalate, et in que sto porremo quelle herbe, che usiamo di mangiare cru-de & condite con oglio aceto & sale, specialmẽte ne la state. L'altro chiameremo cõdimentario, nel quale met-teremo quelle, che usiamo à condire i bruodi, ouero per farli saporiti, ò pure à soluere il uentre. Ma diciamo prima de le herbe acetarie.

ARGINVZZO ACETARIO.

Dichiareremo prima che cosa sia acetario, di poi ueniremo à ragionare di quelle herbe, de le quai fannosi le insalate.

Acetario cio é un'insalata, forse ha pigliato nome da l'aceto, perche queste herbe si mangiano cō sale & aceto, si come hoggidi chiamansi salate le cose cō sale cōdite. Plinio accenna nel libro. 19. al cap. 4. che si chiami acetario da accettare et pigliare, oue dice. Erano sommamente grati gli horti, perche si possono, d'ogni tempo di quelli herbe espedite ad uso nostro, le quai si mangiano senza fuoco, ouero hanno di poche legne bisogno. Veniamo à ragionare di esse herbe.

La lattuca chiamata da Greci thridace, come ha Palladio oue scriue del mese di Genaio, ha pigliato questo nome, perche é di latte copiosa, il qual latte diceuasi che solueua il uentre, & per cio la lattuca era il primo cibo, che usauano gli antichi, per disponere il corpo. Martiale.

Mangerai la lattuca, la qual prima
Disponga il corpo à scaricare il peso.

Truouasi lattuca dimestica & saluatica, ma una specie di saluatica da molti é creduta che sia la uera endiuia, l'altra é l'herba chiamata chondrilla, la sua foglia é come quella de la cichorea, ma piu larga & di maggior biāchezza, ma cō manco diuisioni: & māda fuori latte come fa la lattuca. Ma cerca le lattuche di horto, alcune sono basse uer terra, crespe & capucine, le quai poi che sono cresciute, le loro foglie si ristringono nel

mezzo, et fanno come una forma rotonda, alcune uengono alte, le quai tutte poi che sono ben cresciute, amareggiano. Dice Columella in lib. 11. al ca. 3. che si truoua una lattuca di foglia crespa, la quale chiamasi Ceciliana & Betica, da le regioni cioè doue ella nasce.

L'herba detta da Greci seris, & da Latini intybo ouero intyba, ò intubo, & gli Italiani indiuia, per la sua amaritudine ha dato luogo al prouerbio che si dice.
L'intuba è succeduta à l'ambrosia. Et dice Vergilio.
L'intuba con sue foglie amare & acre.
Quest'herba cauata da le radici, e cuoperta con terra, perde l'amaritudine, il che habbiamo inteso da cõtadini. La medesima herba è chiamata da Celso ambubonia, & d'alcuni Italiani scauiola, & è di due specie, dimestica & saluatica, parimente la saluatica è di due maniere, ma di larghe foglie, chiamata cichorea dimestica, l'altra di foglia stretta, la quale come è sopradetto, chiamasi dal uolgo endiuia. Ma l'intyba erratica ò uoi dire saluatica, chiamasi per propio nome cichorea, & chiamaronla Greci pierida, per la grande amaritudine sua. & è di due specie, come la prima.

La hieracia maggiore detta dal uolgo cichorea gialla, per la gran somiglianza che ella ha con l'intybo, per cio che fa il torso aspro, rosseggiante, con picciole spine, cauato dentro, & le foglie per interualli raramente tagliate intorno, i fiori gialli con lungi capi. Chiamãla Greci hieracia, perche gli sparauieri incauandola co'l becco ò con l'ugna, bagnansi gli occhi co'l sugo di quella, & cacciano l'oscurità e abbagliamento che gli nuoce al uedere.

La hieracia minore parimente è chiamata dal uolgo cichorea ouero intybo, contadini la chiamano cichorea ouero endiuia saluatica, per cio che ha le foglie con gli interualli diuisi, i torsi teneri, & uerdeggianti, cerca i quali lampeggiano i fiori gialli.

L'herba detta da Latini & anco da Columella cicerbita & da Greci soncho, è una specie di intybo ouero d'ambubaia, ò di lattuca, per cio che è di latte copiosa, gli antichi usauano di mangiarla, & seminauanla ne gli horti. Quest'herba è tenera, & buona da mangiare, ma perche noi l'habbiamo tralasciata, dassi solamente per cibo à conigli. Truouasi oltre à questa un'altr' herba saluatica, quasi del tutto à questa simile, ma perche è spinosa, non piace à gli animali. Io ardirei d'affermare per la forma di quest'herba, che ella fusse quella, che per la figura de le foglie chiamasi dente di leone, ma il suo torso non cresce molto, & è una specie d'intybo saluatico, la onde Plinio nel libro. 20. al ca. 8. l'annouera tra le specie de la cichorea, & chiamala hedypnoida.

Malua è cosi chiamata da mollificare, perche dice Varone che ella ammollisse il uentre. Vsauanla gli antichi ne l'insalate, insieme con la lattuca à soluere il corpo. Martiale.

Vsa lattuche ò le tenere malue.

Il medesimo nel libro. 10.

La contadina mi portò da l'horto
La malua & altre herbuccie, il cui uigore
Dispone il uentre à scaricarsi à tempo.

Noi medesimamente usiamo ne i christieri à prouocare il uentre & l'orina la decottione de la malua con altre

cose à quest'effetto acconcie mescolata, perche non si truoua malua dimestica, ma de le saluatiche alcuna e nana & stesa lungo terra, produce fiori, che di gialli douentano porporini, alcuna cresce molto bene, et chiamasi malua, che douēta albero. Alcuna etiādio produce ne l'autunno fiori simili à la rosa, & chiamansi uolgarmente (come è sopradetto) rose di oltra mare.

Truouasi ancora un'altra specie di malua, che ha la foglia piu tenera & due cotanto grossa, che quella de la semplice malua, & chiamanla i nostri bismalua. Greci la chiamano ebisco ouero ibisco, & anco la dicono althea. Vergilio.

Cacciare il grege de capreti à pascere
Il uerdo ibisco che diletta e satia.

Et interpretano alcuni per ibisco i torsi de la bismalua, perche questa cresce à forma di albero in tāta altezza, che in Alemagna quasi tocca i cuoperti de le case. Vsauano i pastori per bastone il torso di quest'herba, perche essendo facile à piegarsi & tenero, nō offendeua gli animali battuti con quelle.

Vedesi oltre questa un'altra specie di malua saluatica, chiamata da Greci altea, & truouasene in grā copia ne la selua di san Mauro uicino à Parigi: ha le foglie di malua, ma piu intagliate, et à la uerbenaca simili. Ha due ò tre torsi uestiti di corteccia come ha il canape. Leggi di quest'herba Dioscoride.

Acantha usasi à questi tempi tra le herbe che ammolliscono il uentre, come la malua. Et percio mi pare cōueneuole che questa si descriuà sottilmēte, quātunq; ella non sia annouerata tra le herbe acetarie.

Chiamala il uolgo branca orſina, ſe non forſe uogliamo piu toſto chiamarla bianca hircina, cioè di capro. Perche ha le foglie à le corna de i capri molto ſimili. Gioua à diſporre il uentre, chiamala Vergilio molle acanto, & i medici tra le quattro herbe molliciue da loro dette, l'annouerano, uſando la decottione di quelle ne i chreſtieri. Plinio nel libro.22. al cap.22. dice. Acantho è herba ciuile atta à ridurſi in uarie forme, la ſua foglia è alta & lunga, ueſte i margini de fiumi, & le eleuature de gli arginuzzi, & uuole che ſia di due ſpecie, pontata cioè et creſpa. Vſauano gli antichi la foglia de l'acãtho per la ſua bellezza & forma gioconda di ornare le loggie, & teſſeuano ne le ueſti di grã prezzo la forma de la foglia d'acãtho, perche leggiamo in vergilio. Vn uel teſſuto con acantho giallo.

L'herba detta oſſalis, chiamaſi dal ſapore acetoſo, herba acetoſa, laquale è di piu maniere. La dimeſtica ha foglie piu larghe, & il torſo uerſo il piede roſſeggiante, uſaſi ne gli acetarij, & mangiaſi cotta. La ſaluatica ha le foglie piu picciole, ma in maggior numero, et il ſuo ſugo ha ſapore diuino. Vſanla le noſtre donne à refrigerare l'ardore de la febre, perche peſtata & poſta ſopra cõ ſale carpo, refrigera mirabilmẽte. Ma ſono molte ſpecie coſi dimeſtiche come ſaluatiche.

La portulaca, chiamata da molti porcelana, è detta da Greci adrachne, & è da tutti conoſciuta, ha le foglie quaſi rotõde, groſſe, come ueggiamo ne l'aizoo maggiore. Truouaſi porcelana maggiore & minore & conoſceſi tale differenza à la foglia maggiore & minore. Vedeſi etiãdio la porcelana aquatica, la quale ha foglie

piu sottili & piu larghe, il suo fiore è giallo & rotondo, & oltre cio cresce piu che le altre.

Bipinnella, cioè pinpinella, cosi chiamata per tal nome, che ha le foglie cerca il torso sempre à due à due et diuise una con l'altra. Rassomigliasi quest'herba quasi del tutto à quella, che chiamano Greci empetron, et i Latini la dicono sassifragia, perche nasce in luoghi sassosi, & uale à rompere le pietre ne la uesica. Ma la bipinnella in questo è da la sassifragia differente, che questa ha le foglie polite, & quella pelosa. & appresso à questo la uera bipinnella pestata, rende odore di cucumero, si come quell'herba di prato, che si chiama uolgarmente olmaria, percio che ha la foglia simile à quella de l'olma: Oltre cio il torso de la bipinnella rotto, mostra d'hauere nel mezzo un neruo, si come suole apparere ne la foglia de la piantagine, tutti questi segni mancano à la sassifragia, anzi la sassifragia, cadutole il fiore, che si mostra bianco, nõ ha quel stimolo, che si truoua ne l'herba chiamata da Dioscoride geranion, & per le specierie collo di gru, ouero ago del pastore. Le sue foglie à quelle de la bipinnella s'assomigliano, & specialmente à la minore, & stendesi lungo à la terra.

Vsiamo parimente quest'herba ne le insalate, specialmente quando è condita come il caparo, chiamato da Greci crathmon ouero crithmon, ò crithamon, de la figura del seme, & specialmente de l'horzo, ilquale chiamano i Greci crithen: & è una specie di empetro cioè sassifragia. Latini la chiamano batis ouero baticula, & gli Italiani finocchio marino. Se ne truouano in grã copia ne le specierie, con sale et oglio cõciate.

Herba

Herba tordo è detta da Columella bati che si semina, quasi tardiua, percio che non si condisce, se non quando auicina la uendemia: uiene uolōtieri ne i scogli di mare, e ne i margini de fiumi, oue non si usa di andare.

Hauendo fatto mentiōe del caparo, sarà cōmodo che di quest'herba trattiamo. Il caparo è sterpo ramoso, sparso per terra, il quale ne produce à le fiate dodici da una radice, et tal uolta trenta: poi che è cresciuto bene, produce acute spine, la onde chiamālo molti cynosbatos, cioè spina canina, de la quale habbiamo parlato di sopra. Ha le foglie di cotogno, & il fiore à l'oliua simile, il quale condito, come prima dicemmo del crithmo, con sale & oglio, è d'ottimo sapore, et usasi da tutti nel uerno per insalata, produce dal pie uerghe nō fruttifere longhe tre ò quattro gomiti. Cresce ageuolmente ne le pietre ò rottami di fabriche.

Lo sparige è di due specie, una che si nodrisce con diligenza, l'altra che uiene ne gli horti, produce longhi gambi, che ageuolmente & tosto si cuociono, & cōditi con oglio & sale, mangiansi innāti pasto in luogo d'insalata, di qui è uenuto il prouerbio di cose che si cuocia tosto, quando si dice. Piu tosto che non si cucciono gli sparigi. Truouasi lo sparige saluatico, il quale douenta quasi legno, ha le foglie spinose, produce gambi molto sottili, & traportati ne gli horti, non mai hanno grato sapore. Dice Columella che gli antichi contadini chiamauano coruda lo sparige dimestico. Et mi uiene à mēte di nuotare che gli antichi chiamauano sparige ogni uerga inutile d'herba d'albero ò di fruttice, ouer lo chiamauano pole, & usauano gli antichi di mangiarli per insa

lata, riputandosi à gran delitie, se ne puoteuano hauere. Greci acrodria la chiamarono.

Cardamo da Greci detto, & da Latini nasturtio, & da gli Italiani agretto. Dicesi cardamo, da cardia Greca uoce, che significa il cuore, perche souiene al cuore, & à quello affanno, che chiamano i medici cardiaco, cioè quando in un momento mancano ad alcuno le forze, & perde l'ardire. E stato detto nasturtio da l'affliggere le nare, perche con l'odore & uehemenza del seme prouoca il stranuto. Il suo semme si rassomiglia à quello del senape, la foglia è come quella de l'eruca diuisa, ma il suo sapore & odore è uehemente & mordace.

Vedesi etiãdio un'altro nasturtio acquatico, chiamato da alcuni cardamina, percio che nel sapore s'assomiglia al cardamo. Pensano alcuni che questa sia l'herba detta da Greci sion, da Latini lauer, & poi mutate le lettere fu detta uerla berula corrompẽdo la uoce. Ha le foglie pontute d'amendue i lati, & nel sapore si rassomiglia al sisymbrio, chiamato dal uolgo balsamina: & ha le foglie di mẽta, ma alquãto maggiori, percio ch'io intẽdo del primo sisymbrio di Galeno, il quale chiamasi falsamente menta ouero mentastro.

L'altro sisymbrio di Galeno chiamato da molti acquatico & saluatico, da alcuni uiene detto cardamina, percio che nel gusto si rassomiglia al cardamo: io giudico che sia quell'herba, la quale chiamano i nostri scio, percio che cresce uelocemente, ma cõtendono grãdemẽte gli huomini sopra di quest'herba. Secõdo il giudicio d'Hermolao Barbaro, quest'herba non puo esser

quella,

quella, che è descritta da Dioscoride & da Galeno sotto nome di scio, quantunq; nasca cõmunemente ne le medesime acque, oue nasce la scio. Ma la scio è di caldo piu debole, ha le foglie piu polite & sottili, ma rende ottimo odore, come fa la rucheta quãdo cresce. Il sisymbrio ouero crescio, è di calidità, che prouoca i mesi de le donne, & l'appetito del coito: oltre cio ha le foglie piu grosse, piu corti, & di maggior rotõdità, ma di minore odore, & senza diuisione alcuna.

L'herba da Latini chiamata eruca, da gli Italiani rucheta, et da Greci euzomos, perche è saporita ne i bruodi. Cõmendanola i poeti per la sua calidità, con la quale desta l'appetito del coito: & per cio accompagnasi con la lattuca ne i cibi, accio che temperi la contraria uertù. Rassomigliasi del tutto à quell'herba, che si truoua in grã copia ne le ualli de la nostra città, et specialmente ne i borghi di san Giacobo & di san Michele: spira una puzza mirabile, il suo fiore è giallo, et chiamãla Greci erisimon. Ma questa rucheta di horto, usata souente da gli Italiani ne l'insalate & in altri cibi, ha il fiore alquanto piu pallido, ma essendo pestata, rende odore di rapa, & sempre m'è spiacciuto l'odore di quella: Et io crederei che questa fusse l'herba uallari da noi chiamata, ma questa è di campo, non coltiuato con la foglia piu longa & pontuta. quell'altra è dimestica e seminata ne gli horti, la sua foglia è piu rotonda & piu corta, & meno diuisa. Truouasi un'altra rucheta, chiamata per nome propio rucheta saluatica, laquale nasce quasi in tutti li nostri uignali, la sua foglia à quelle de la dimestica si rassomiglia, tutta uia è piu stretta & minore,

nore, il fiore è giallo, quest'herba specialmente germina da la terra cerca il prencipio di Giugno, perche à fatica se ne truoua in altro tempo, et conseruasi il suo seme longo tempo sotterra, prima che germogli.

Senecio ouero erigero fin' à nostra età ne le insalate gioconda, ben che non s'usa molto da i nostri popoli, ha la foglia di rucheta, il fiore giallo, il quale finalmente si rissolue in pianta. Erigero sua Greca uoce significa che dopo la primauera tosto inuecchia, & uiene in piuma ò peli canuti, & uola ne l'aria.

L'herba detta da Greci lapatho, da Latini rumice, & in Toscana rombice. Barbari chiamano lapathio quell'herba che uolgarmente si chiama parella. Dioscoride mette di questa quatro generationi: le foglie & radici d'ogni lapathio giouano al male de tigna, perche ha mirabile uigore di mondare & purgare le piaghe.

Il lapatho che si semina è di piu maniere, uno ha le foglie molto longhe & larghe, & chiamasi dal uolgo ossalide, de la quale parlãmo ne l'ossalide herba, l'altro è piu corto, & alquanto rotondo, la onde chiamasi da tutti lapathio rotondo.

Truouasi un'altra herba detta ossilapatho dal sapore acetoso però, non per la rottondità de le foglie come è paruto ad alcuni, i quai lo chiamano lapatho acceto per le sue accute foglie, chiamasi in Picardia surelle.

Euui anchora un lapatho saluatico et erratico, ilquale nasce ne i prati, ne le selue, & ne i monti copiosamente, & ha le sue foglie molto simili à la piantagine.

Vedesi parimente un'altro lapatho maggiore, chiamato da Greci hippolapatho, cio è lapatho grande, non

gia

gia perche si rassomigli in cosa alcuna al cauallo, ma solamente perche è d'ogni lapatho il maggiore. soglio- no i Greci osseruare questo ne le loro compositioni de uoci, che uolendo fare una cosa ampia et grande, con la uoce di cauallo ò di bue la nominano, si come ne l'hip- poselino, ne l'hippomathro. il buglosso & il buphthal- mo. Questo lapatho maggiore, ha la foglia larghißi- ma & longhißima, il seme & la radice è simile al reu- barbaro, ma u'è ne le foglie differenza, che le foglie del reubarbaro da la parte di sotto tagliate, et uerso il pez zuolo meno incauate. Cresce specialmente ne le acque, la onde chiamanla i Greci hydrolapatho, cio è lapatho di acqua.

L'herba boragine, i cui fiori azuri usiamo ne le insa late, perche siano piu giocondo: & sono giocondißime da mangiare condite. Tutti tengono per cosa certa, che questa sia l'herba, la quale chiamauano gli antichi bugo losa, cio è lengua di bue, perche la sua foglia à la lēgua del bue si rassomiglia, ma sono nel fiore alquanto diffe- renti. Metteremo adunque due specie di bugolosa, una chiameremo bugolosa minore, et sara la nostra boragi- ne commune, l'altra maggiore, la quale da Dioscoride con altro nome è chiamata Circio. Per cio Varone de l'agricoltura ci āmonisce che mettiamo ne l'inesto una foglia di lengua di bue, accio che non u'entri l'acqua, il che s'ha da intēdere de la foglia de la nostra boragine, la quale ha la foglia piu larga, che l'herba chiamata cir cio, la cui foglia è di figura triangulare, piu longa & sbiancheggiante, & produce fiori piu amari, che la bo- ragine, la quale ha le foglie piu nere et i fiori dolci. Per

cio

cio Hermolao Barbaro oue tratta de la bugolosa, sempre u'aggiugne. Di quella intendo, che chiamasi uolgarmente bugolosa. Et chiamasi boragine secondo alcuni, quasi corago, perche beuendone in uino, rallegra l'animo, per cio chiamanla i Greci Eufrosine, che allegrezza & diletto significa. Gioua sommamente à maninconici, per dar loro allegrezza d'animo.

Cerefoglio cosi chiamato, perche ha le foglie come cera pieghеuoli, ouero che tengono color di cera. Guardati di non intendere per il cerefoglio il serpillo, come hãno uoluto alcuni che s'intenda, perche serpillo è quel l'herba, la quale truouasi di passo in passo per le uie de la uilla, & ua aggrappandosi lungo à terra.

Ma l'herba detta da Plinio cerefoglio, & da Greci chiamata pederota, non so con che ragione si dica. Per ch'io odo che l'herba, la qual Greci chiamano acantho, & uolgarmente brãca orsina, con la cui foglia gli antichi ornauano le loggie terrene, perche è tenera in guisa che si puo ridure in ogni forma, era chiamata pederota, cio è puerile, quando che i fanciulli giuocando cõ quella si pigliano piacere, si come la foglia del lapatho maggiore, la quale chiamasi mascherata, per cio che i fãciulli cõ quella si cuoprono la faccia per mascherarsi.

Tarco herba non conosciuta da gli antichi, la quale con diligenza & industria de gli hortolani è uenuta in uso nostro, ha la foglia d'bissopo, ma piu longa, quando si mangia, prouoca il saliuo con la sua calidità: mãgiasi ne le insalate con sale & oglio condita.

Finocchio chiamato da Greci Marathron, usasi ne le insalate mentre che è tenero, & nõ ha fatto il gambo so

dot

do: non cresce molto alto, & chiamasi finocchio dolce, per cio che il seme & tutta la pianta è dolce, non pure dal terreno, ma da la coltura acquistata. Truouasi un'altro finocchio maggiore, il quale cresce quasi come albero, & chiamasi hippomarathro, con la medesima ragione che dicemmo de l'hippolapatho.

Vn'altra specie di finocchio si uede, la quale nõ cresce molto, & ha le foglie piu picciole, à quelle de l'anetho piu simili, che quelle del finocchio cõmune, chiamãlo Greci Meon, & il uolgo finocchio ritorto. Io odo etiãdio che u'è un'herba di prato, finocchio porcino detta, la quale al dauco cretico con la foglia & con l'ombrella si rassomiglia, & ad ingrassare i porci è sommamente gioueuole. Ma se non m'ingãna il giuditio, quest'è l'herba, la qual chiama Dioscoride peucedano, & Latini stataria. Produce il peucedano un torso debole et sottile, simile al finocchio, & è uerso le radici di piu germogli attorniato.

ARGINVZZO CONDIMENTARIO.

L'Herba detta da Greci cãbre, da Latini brasica, et in Toscana caolo, fu chiamata brasica etiãdio da Catone, perche quasi niuna altra herba fa il torso più grosso. Et ui sono molte specie di caoli, de i quali chi uolesse trattare, aßignando le loro differenze et uertù, farebbe una fatica infinita, et a pena se ne uenirebbe à capo. Per cio che truouãsi caoli roßi, bianchi & uerdi, con uertù differentiata molto. Euui anchora secondo Theofrasto caolo grosso & sottile detto da Greci leophyllos:

phyllos: & lo saluatico, lo quale è efficacissimo, & cresce in luoghi maritimi & precipitosi. Truouasi il caolo capitato, che potiamo chiamare capuccio, il quale è d'ogni caolo il piu delicato: chiamalo Columella et gli altri scrittori d'agrecoltura tritiano, Plinio lagotorio lo chiama, da un luogo ne la ualle Aricina, oue nel tempo à dietro fu un lago & una torre. Caolo Apiano ouero secondo Greci nomato da Catone solinoide, chiamasi uolgarmente caolo crespo: Plinio chiama rozza quella, che è detta sabellica ò marucina, la quale uale ne le medicine, il uolgo la chiama caolo rosso. Vn'altra specie ue n'è detta da Greci cambre thalattrio, Latini brassica marina, perche uiene piu copiosamente ne i luoghi maritimi: & chiamala Plinio herba marina, il uolgo la noma soldanella, per cio che uale molto à consolidare & ristorare le rotture. Dicono alcuni fauolosamente che il caolo nacque de le lagrime di Licurgo, et per cio credesi che ello gioui à chi nõ si uogliono embriaccare.

L'herba nomata da Latini atriplice, da Greci atraphaxis, & in Lombardia treppese ouer reppese: alcuni pensano che ella sia nomata da la negrezza, altri giudicão che si chiami herba atriplice ad imitatiõe de la Greca parola atraphais. Dice Columella nel lib. 11. L'herba chiamata da Greci atraphaxis si debbe piantare cerca'l prencipio d'ottobrio. Chiamanla alcuni chrysolachano, cio è herba d'oro, perche una specie d'atriplice quando luce il Sole, lampeggia à gliocchi, come un color d'oro. Sono tre specie di quest'herba, alcuna è biãca alcuna nera, & una uerde. Ma gli è cosa certa che uagliono tutte à soluere il uentre, & il loro seme è come

di

li foglie.

Truouasi un'herba simile à l'atriplice, le cui foglie nel prĕcipio del suo germinare prima che'l torso si dimostri, sono rotonde, ma poi che è cresciuta d'auantaggio, si fanno accute, et si fendono di sotto, il torso è alto un gomito con poco latte, & ha poche ramelle, il rettacolo de i semi picciolo, nel quale sono rinchiusi semi come di lattuca. Chiamala il uolgo chrysolano, ouero chrasalina. Piace ad alcuni che si chiami cresula minore, ma io non so se si debba chiamare chrysolachano.

Chiamano i nostri speciali atriplice saluatico quell'herba, che uiene spontaneamente ne le uiti & luoghi coltiuati, la quale non di meno secondo alcuni è una specie di blito. I poueri cõtadini la mangiano per bietola, quando non ne hanno de migliori. Produce torso longo due palmi, tenero & sbiancheggiante: le sue foglie, à la mercuriale ò à l'hedera s'assomigliano, & con certi interualli sbiancheggiano, il semẽ picciolo & rotõdo nasce uicino a le foglie. Pẽsa il nostro Ruellio che questa sia l'herba detta da gl'ãtichi cynia ouero cynocãbre.

Molochia detta da Mauritani atriplice marino, è un'herba simile à l'halimo, le sue foglie si cuocino in cibi, & usano gli habitatori sopra mare di portarne in fascetti à uendere per le città & terre al mare uicine.

Il caolo saluatico detto d'alcuni Petreo da altri erratico, chiamasi da Theofrasto cera, & da Plinio cambre. Questo ha cima polita, picciola & rotonda, molti cõdiscono di questa herba le foglie & le ramelle. quella che si semina è piu candida, di aspro sugo, & amara come una medicina: la onde seminata uicino à la uite, l'uccide.

cide. Per cio dice Androcyne che il caolo è à la uite nimico, & nō lascia embriaccare, & cosi dice il Satirico.

Il caolo uccide i miseri maestri
Che ne mangian souente e fuor di modo.

La Bietola herba à tutti notißima ha pigliato nome dala B, lettera Greca, per cio che quādo si gonfia nel seme, ha la cima di sopra piegata in dietro. Et per la medesima ragione hauendo il torso dritto, che si raßomiglia à la iota Greca, quando è matura, chiamasi nel terreno di Turone iota, gli ultimi Picardi la chiamão Romana, perche quest'herba, fu primieramēte truouata da Romani, alcuni la dicono longobarda. Delfinati la nomano reparata, il qual nome fu usato da gli antichi medici. Altri poi la chiamano sicla, ma quest'è piu rossa, & truouasene una bianca et una nera, le quai tutte dispongono il uentre. Martiale.

Le bietole benigne al tardo uentre.

Seutlomalachon herba nuouamente da Greci truouata, cio è bietola maluacea, la quale per mio auiso affermano gli antichi esser nasciuta per l'adultero mescolamento de i semi, forse perche co'l seme dentato & con la sua forma rappresenta la bietola, et cō la molitie la malua. Ruellio si da à credere che questa sia l'herba chiamata uolgarmente spinaccia.

Blito herba d'ogni sapore aliena in tanto, che uolendo isprimere la natura d'alcuno rozza & inutile, lo chiamiamo bliteo, non è conosciuta in Francia, ma truouasene in copia ne la Spagna et in Italia: ha il seme come foglie, simile à l'atriplice, & i grapoli come bietola. le sue foglie quasi à le foglie de le nostre spinaccie si rassomigliano.

rassomigliano. La onde io giudicherei facilmente il nostro blito essere quell'herba che chiamasi uolgarmente spinaccia, dal seme spinoso, ma non ne fanno mentione gli antichi scrittori. Tutta uia gli Spagnuoli dicono che hanno un'altra specie di blito da la nostra spinaccia differente assai. Perche non hauendo come determinare sopra di questo, lascierò cotal lite ne le mani del giudice.

Chiamano Greci bupleron una specie di herba, che nasce da se medesima ne i campi, ha molte foglie & larghe, & il capo à somiglianza de l'anetho cauigliato. Plinio lo cõmenda sommamẽte ne i cibi. Insieme secõdo Theofrasto è un' herba saluatica, la quale ua aggroppãdosi lungo terra, è di latte copiosa, il suo fiore candido, con una sola foglia, la quale però è auolta in guisa, che sia giudicata essere piu foglie insieme.

L'herba detta da Greci selino, & da Latini apio, perche nasce ne i monti precipitosi di Macedonia, chiamasi petroselino. Rassomigliasi à tutto al nostro selino dimestico, che si semina ne gli horti, se non che ha odore piu grato alquãto, quando che tutte le herbe saluatiche, specialmente nasciute ne i luoghi sassosi, sono di piu ualore che le seminate, & spirano maggiore odore. Adunq; il seme & la foglia del petroselino Macedonico sono piu efficaci di uertù che il selino ouero apio dimestico & di horto. Ma quello che falsamente chiama il uolgo apio Macedonico, & pare che sia maggiore che il selino, è l'herba nomata da Greci hipposelino, Theodoro Gaza l'interpreta Equapio, Latini olusatro, cio è herba nera la dicono. Dice Columella al libro. 11. cap. terzo.

L'olusatro chiamato d'alcuni Greci hipposelino, & da altri smyrnio, seminasi in luogo ben lauorato & trito, e specialmēte uicino à le siepe. Giudicano alcuni à questi tempi che 'l smyrnio sia l'herba nomata da noi leuistico, la quale etiādio molti pigliando errore si danno à credere che questa si chiami ligustico ouero libyco. Nō dimeno truouasi una specie d'apio, ueramente nomata smyrnio, cio è picciola myrrha, perche il suo seme, & anco tutta la pianta rende odore di myrrha. Ma quello che uolgarmente chiamiamo apio, senza dubbio alcuno è quell'herba, che chiama Dioscoride eleoselino cioè di ualle. Il petroselino nostro cōmune è l'herba che nomano oreoselino, cioè selino di monte, il quale suole uenire ne i monti & luoghi sassosi, di onde il petroselino ha pigliato il nome.

Croco cioè zaffarano, dal quale chiamasi il color giallo, il quale s'assomiglia al fiore d'esso zaffarano: & chiamasi crocota la ueste tinta di giallo, de la quale parlamo nel trattato del uestire. Rassomigliasi molto il fiore del zafferano à quello del giglio, ma è giallo, & fiorisce ogn'anno suole produre molte spiche germogli & nocciuoli, i quai ogni terzo anno s'hāno da castrare, & leuar uia, altramēte ne muore la pianta tutta per la moltitudine de i germi. Conseruasi uerde nel uerno, & fiorisce ottimamente ne l'autunno, & mostra nel mezzo del fiore alcune uergolette rosse, le quai seccato & rissolte in poluere, danno gratia & giallo colore à i cibi liquidi, ma poi che il fiore del zaffarano è caduto, le foglie moltiplicano.

Vsasi anco il senape ne i condimenti, & fassene la mostarda,

ſtarda: chiamala i Greci napi, quaſi naphy, cioè ſecondo Atheneo, agre & incommoda al guſto, ouero perche è molto picciola. Chiamaſi ſenape, per cio che odorata offende molto à gli occhi, & prouoca le lagrime. Et percio leggeſi in Columella.

La ſenape che ſuol muouere il pianto
A chi ne guſta, benche liggiermente.

Et dice medeſimamente Nicandro ne la Georgica.

La ſenape mordace aſpr' e maligna
A chi maneggia alquanto il ſeme ò il gambo.

Sono tre ſpecie di ſenape, una molto ſaluatica & picciola, la quale per la ſua picciolezza è chiamata dal uolgo ſanola, ne le altre due ſpecie ueggonſi piu alti rami, & in maggior numero aſſomiglianſi à la rapa, ma tengono foglia minore & piu aſpra, tuttauia ſono differenti nel ſeme, perche uno negrezza, & l'altro pende in bianco, queſto chiamano moſtarda bianca; & quella nera, & coſi chiamaſi la compoſitione, ma il ſeme ſi chiama ſenape.

Vſaſi parimente di mangiare le foglie & radici de porri aleſſate, & è un' herba da tutti conoſciuta. Seminaſi ſpeſſo (come dice Columella) per tagliarli le foglie & germogli, i quai ſi mangiano à condire i bruodi, & queſto porro ſi chiama ſettiuo: ma quando ſi pianta in tal guiſa che ingroßi chiamaſi da columella porro capitato, Greci lo nomano gethyllida. Coltiuaſi ſarchiandolo ſpeſſo & dandoli il graſſume, ne ui ſi fa differenza nel coltiuarlo dal porro ſettiuo, ſe non che debbeſi adacquare, letamare et ſarchiare ogni fiata che ſe li taglia la chioma.

Truouasi etiandio una specie di porro saluatico, il quale perche suol nascere specialmēte ne i uignali, chiamasi da Greci ampeloprason, cioè porro uitigineo: la sua foglia rassomigliasi à quella del tithymalo, come dice Dioscoride, il fiore porporino, il torso come l'herba lichnide, il seme di nasturtio produce torso di due gomiti le foglie di porro, ma piu picciole, il fiore candido, et la radice in piu luoghi à foggia di cipola gonfiata.

Euui poi un'altra specie di porro che traligna ne l'aglio, & percio chiamanlo Greci scorodoprason, cioè aglio porraceo, perche ha foglia di porro, ma ne l'odore & nel sapore rassomigliasi à l'aglio, nō fa altri germogli ne spiche, & pure se ne produce, sono rarißime. Truouasi in gran copia ne i prati.

PIAZZA ESCARIA, CIOE D'HERbe da mangiare.

VEniamo hora à la quarta piazza de l'horto nostro, la quale chiamiamo escaria da quelle herbe, le quai potiamo mangiare. Perche oltre quelle, che ne la sopradetta piazza sono piantate, et dichiarate, le cui foglie & torsi solamente usiamo ne le insalate, et etiādio siam soliti di mangiare ne le conditure de i bruodi, ò minestre, ma di queste mangiamo etiādio i frutti et le radici, non solamente cotte & preparate, ma etiandio crude, si come usano di fare i contadini, i quai per le continue fatiche, ne le quai sono auuezzi, hanno lo stomaco molto calido & robusto. Faremo in questa piazza si come ne la sopradetta due arginuzzi, in uno de quali

quali porremo quella specie di herbe,i frutti de le quali mangiamo ogni dì conditi à uarie foggie. Ne l'altra annouereremo quelle,de le cui radici nutriamo il corpo nostro. Ma gliè conueneuole che torniamo à parlare del primo arginuzzo,il quale chiameremo fruttuario, da i frutti di quelle herbe.Percioche siamo astretti à fingere i nomi,accioche si tratti questa materia cō piu breuità,& uoci piu appropiate.Quādo che nō debbe essere astretto sotto le leggi de l'oratore colui,il quale studia di prononciare di cose,che nō s'appartengono à l'oratore,cioè di maneggiare cause in giudicio.

ARGINVZZO FRVTTVARIO.

SOno i frutti de le herbe di uarie specie, altri uengono rotondi à foggia de pomi, come sono uarie specie de peponi,& una certa specie di mādragora,i cui frutti chiamiamo noi pomi di cupidine, & gli Italiani li dicono melezane. Altri ci danno i semi dolci et buoni da mangiarsi, come è il maratro, del quale habbiam ragionato di sopra, & parimēte ci fornisce l'aniso et il coriandolo, aggiugneroui etiādio il papauero,il quale nondimeno è piu acconcio ne le medicine, perche usiamo il seme di quello à riuocare il perduto sonno.Alcune altre herbe dannoci anco le foglie loro in luogo de frutti,le quai sono al gusto giocondissime,si come sono quelle,de le quai ne la piazza sopradetta habbiamo parlato copiosamēte.ma pigliamo de le pepone prēcipio.

Sono adunq; molte & uarie specie di pepone, la cui differenza pigliasi da la forma & dal sapore. La pe-

pona è molto gonfiata, & dal pezzuolo fin à l'occhio è accanellata et con diuisioni. Truouasene etiãdio un'altra specie alquanto piu longa con le incauature nõ molto profonde, & chiamasi la femina, & nomasi pure pepona. Sonui altre pepone chiamate hircine, le quai si tengono da noi in gran delitie: & sono di color tãto pendente in uerde, che quasi paiono nere, il suo sapore è sommamente giocondo. Anzi hanno gli hortolani con gran cura & diligenza truouato, che bagnando il seme de le pepone cõ zucharo ò acqua inzucherata, fassi il frutto, che nasce di gusto dolcissimo, si come è il zucharo, si come fannosi i peri moscati & rosati. Et chiamansi queste dal uolgo pepone inzucherate, per il sapore tanto soaue.

Melopeponi, cioè cotogni meloni, & chiamasi in Greco melon, la qual uoce prononciata assolutamente, significa il cotogno, & cosi anco chiamasi in Italia co'l medesimo nome & rassomigliasi questo melone al cotogno. Ma per dimostrare in che maniera si possono discernere questi meloni da le pepone, gliè da sapere che le maggiori pepone sono incauate, hauendo ne la concauità acqua, & la carne piu molle, leggiera & meno sa porosa, & i melopeponi sono di carne piu dura ferma & soda, come quei che hanno minore concauità, con molti semi, ne si truouano cõmunemente tanti grandi, quanto sono le pepone, ma hanno il sugo piu giocondo al gusto, & la carne piu sbiancheggiante.

Euui un'altra specie, la quale da medici prattichi si chiama citrulo come se uolessено dire citreolo, per cio che ha colore & forma di ciedro, & quãto odo, il suo

sapore è di cucumero, le cui foglie da le pepone & da i meloni in questo sono differenti, che quello è diuiso in piu luoghi quasi à forma di ale ò de penne.

Souiemmi in questo logo di annouerare tra le pepone quelle, che nascono in gran copia ne l'Isola Melita à la Cicilia uicina, & chiamasi dal uolgo in Italia sboteghe ouero angurie; et uẽgono etiãdio ne l'Italia, & massimamente in campania, le loro foglie à quelle de i meloni si rassomigliano in tutto, eccetto che sono di piu larghezza, parimente il fiore non è da quello de i meloni dissimile, se non che gliè piu grande, ma il frutto è piu grosso, con le incauature meno apparenti. Anzi oltre cio ha il pezzolo di piu grossezza, & in questo mostrasi chiaramente che quelle siano da i meloni differente. Ma i suoi frutti sono de uarie maniere, perche alcuni sbianchezzano, altri piu tendono al uerde, & oue sono maturi, ti rendono una gran dolcezza: usano i contadini Melitensi di bere in sugo di quelle, quãdo si truouano da l'ardente febre oppressi.

Truouasi ancora un'altra specie di pepone, chiamate dal uolgo pepone inuernali, per cio che acconciamente si possono conseruare fin' al tempo del uerno, ne mai si maturerebbono stando in terra, ma essendo raccolti, & appese al palco, finalmente douentano da loro stesse mature & gialle, & cosi nel uerno rendono sugo gratissimo, et sono da mangiare soaui. Il frutto loro è alquãto minore di quello che ueggiamo essere le pepone.

Ma perche habbiamo fatto mentione de i cucumeri, parmi ragioneuole che hora trattiamo di quelli. Metteremo adunq; due specie di cucumeri, uno che si semina

& coltiua, l'altro saluatico. Del dimestico non fa mestieri che si ragioni, per cio che ad alcuni, & specialmente à Columella, & ad altri uiene chiamato serpentino, cioè da le molte piegature, che ueggiamo in quello, per cio che auolgesi come una serpe. Il saluatico chiamasi uolgarmente cucumero asinino, ha le fogli al primo cucumero al tutto simili, eccetto che sono minori & piu aspri: il suo frutto à quello de l'uliuo si rassomiglia, ma è maggiore alquanto, & un poco incauato, il quale quãdo si piglia da la pianta risuona come si fusse pieno di uento, & gitta il seme molto lontano. Fanno del suo sugo i medici quella medicina, che chiamano elaterio. Chiamano Greci il cucumero sicyos, la qual uoce significa in Latino cucurbita, in Italiano zuccha, & parimente significa quell'istromento che usiamo à cauare il sangue, chiamato in Italia uentosa.

De la zuccha non accade che quiui altrimenti si ragioni, quantunq; sia il suo frutto cõmodissimo da mangiare, per cio che n'habbiamo ragionato abbondantemẽte di sopra, oue si trattaua de i pergolati, quando che le zucche s'appogiano à i pergolati in uolto, et queste per lo piu fanno zucche da uasi, la onde alcuni le chiamano zucche da uasi.

Mele insane secondo Hermolao Barbaro al cap. 73. del quarto libro di Dioscoride, oue si tratta de la mãdragora, chiamansi da gli Italiani melezane, in Toscana petrãciane, & da nostri pomi d'amore. Di questi nõ si truoua scritto cosa alcuna appo gli antichi. Si come ueramente sono state molte herbe, le quai hora non sono da noi conosciute, ouero alcune piu non si truouano.

Sono adunq; le mele insane prodotte da fruttice,il qual nasce in piu luoghi,si come i meloni & le zucche, & coltiuansi à la medesima guisa: la sua foglia à quella del fico si rassomiglia,il fiore è longo,bello & cãdido. Mangiasi communemente cotto à foggia de fongo con oglio,sale & pepe condito. Questo dice Hermolao Barbaro. Io ho ueduto tai pomi nel giardino di Renato Belaio Vescouo Cenomanense, & fratello del Cardinale Parisiẽse. Ma paruemi che le foglie di quell'herba fussero da una parte spinose & aspre; & medesimamente tutto il fusto,& anco la cuppola, sotto la quale stanno i frutti: il fiore di quella m'è paruto piu tosto pallido, che bianco.

Costumasi di piantare ne gli horti la mandragora per la bellezza del frutto, che produce, & etiãdio de le foglie,& di tutta la pianta,la quale è da uedere gioconda. Chiamasi anco uolgarmente mandragora, ma gli è tra'l maschio & la femina alcuna differenza. La femina è nera con le foglie piu strette che la lattuca, sparse à terra & pilose, il suo frutto è grande come la nespola,il colore suo è giallo che impallidisce, ha forma di sorbola,& il seme a quello del pero si rassomiglia. Il maschio è candido, con alte foglie & piu larghe,il frutto è due tanto maggiore,di odore uehemẽte, ma non spiaceuole. nel quale truouasi il seme incauato per mezzo: la radice sua è biãca,la quale credesi falsamente da gli huomini sciocchi,che sia fatta à la similitudine de l'huomo. Per cio che dice Ruellio, questa essere inuentione de ciurmatori, ò incantatori, ouero ciarlatani i quai uogliono con alcuna notabile uanità

nobilitare

nobilitare l'arte loro.

Piantasi etiãdio ne gli horti un'herba sparsa in terra, la quale poco si lieua, & è di specie di cinque foglie. Il suo frutto è da mangiare giocõdissimo, & rosseggiante, specialmente quando si matura, la sua grandezza è come di nocciuola, & è hauuta da nostri per gran delicie ne la state, & mangiasi à le fiate con sugo di latte, ouero cõ uino mescolatoui zucchero, chiamãsi fragole, & è frutto à tutti notissimo. Vergilio.

O uoi che raccoglieti i uaghi fiori

Et le fragole anchor uicine à terra.

Seruio Gramatico, da nõ so qual ragione mosso, le chiama more terrestri. Sonoui alcune fragole chiamate da poeti montane, per cio che sogliano nascere di passo in passo ne i monti & ne le selue; la onde le diuisero da quelle che nascono nel piano & si coltiuano. Anzi ho ueduto una generatione di fragole, la qual spira odore tanto soaue, che non u'è cosa di maggiore odore: il suo frutto è alquanto maggiore, che quello de la fragola. De i quai tutti ueggonsi due colori, come ha il rouo ideo, per cio che truouansi fragole bianche & rosse, ma la loro uertù è simile in ogni cosa.

Seminasi à nostra età il coriandolo ne gli horti nostri. Le sue foglie uer la radice sono larghe, & essendo cresciute, rassomigliansi à quelle del finocchio, ma sono alquanto piu larghe, & giallezzano alquãto. Produce biãco fiore, come da un'ombrella alquanto spicata, la quale si sporge in fuori non molto ristretta. La pianta spira un puzzo greuissimo, non altrimente che l'herba, la quale chiamasi dal uolgo cotyla fetida, ma

tengono odore differente: il seme con aceto macerato, è giocondo da mangiare: altramente Dioscoride *l'annouera tra i ueleni, & dicesi che cō la sua frigidita offende à la mente.* V*sano etiādio gli speciali di cuoprire cō zucchero le granella del coriandolo et de l'aniso, le quai confettioni sono da noi mangiate per cose molto delicate.*

L'*aniso del quale* Pli. *fa mētione al lib.* 19. *al cap.* 8. *et nel lib.* 20. *al cap.* 17. *et chiamasi āchora aniceto, per cio che à modo de l'anetho, prouoca secōdo* Hermolao *il desio di māgiare: la piāta cresce simile al finocchio, le sue prime foglie sono de le altre piu larghe, et quāto piu l'herba fa alto il fusto, tāto piu uēgono minori; et il seme nel sapore à quello del finocchio si rassomiglia, ma è alquāto piu dolce. usasi à cacciare del stomaco le nociue uentosità: nasce ottimo in* Soria & *in* Egitto.

La *cinara, che è specie di cardo che si pianta, la cui sōmità usiamo ne i cibi si come un frutto, detto da* Greci *scolymo, & da* Latini *strobilo, per ciò che questo è un capo à la noce pinca simile: chiamalo* Hippocrate *cocalo, à la qual uoce alcuni hanno aggiunto l'articolo de gli* Arabi, *et è stato chiamato alcocalo, & di poi è stato corrotta la uoce, et chiamasi archichioco in* Lōbardia. Chiama Columella *tutta la pianta & il cardo cinara, forse perche quādo si pianta & coltiua, godesi d'esser sparso di cenere: & per cio egli nel libro.* 11. *al cap.* 3. *dice.* Pianteremo *piu acconciamente la piāta de la cinara ne l'equinottio de l'autumno, & il seme cerca il prencipio di* Martio, & *cuopriremo la sua piāta cerca il prencipio di* Nouembrio, *dādoli per grassume*

ſume aſſai cenere. Vogliono alcuni fauoloſamente parlando, che la cinara pigliaſſe il nome da una giouanetta coſi chiamata, la quale in queſta ſpecie di cardo ſi tramutò. Quantunque non ſi uſi molto il papauero ne i cibi, tutta uia perche naſce in molta copia ne gli horti noſtri, & uſiamo il ſeme di quello à prouocare il ſonno ne le medicine, la onde chiamaſi da Vergilio papauero ſoporifero, non mi pare conueneuole che non ſe ne faccia mentione.

Annouera Galeno quatro ſpecie di papauero chiamato da Greci melcon, ma ſono differenti nel colore del fiore, ò ne la foglia caſcante, ouero nel recettacolo del ſeme. Ma del papauero che ſi ſemina, uno ſi chiama biãco, il che ſi comprende eſſer uero nel fiore & nel ſeme; & ueggiamo che molti l'uſano à fare i bruodi ſaporiti. L'altro ſi chiama uero, et in fatto ha nere le foglie, il ſeme & i fiori, & aſſai ſommamente ne le medicine. Truouaſi anchora un'altro papauero detto da Dioſcoride & da gli altri cornuto ouero corniculato ha fiore giallo, le cornette che tengono i ſemi, hanno ne la cima come la bocca d'una ſerpe. La quarta ſpecie del papauero, è quella che creſce di paſſo in paſſo ne i cãpi, quando i formenti maturano: & chiamaſi papauero erratico, ha foglie & ſeme al papauero ſimili, & nel rimanente è roſſo & caſcãte, i recettacoli de i ſemi molto minori. Ma queſto s'ha da tenere à memoria, che tutte le ſpecie del papauero producono ogni ãno ſemi, ma non da la uecchia radice, ſolamente il papauero corniculato ha la radice perpetua, & creſce nel ſeme & ne la radice. Ma ſia hoggimai tempo che paßiamo à trattare

tare de l'argenuzzo radicario.

ARGINVZZO RADICARIO.

POi ch'habbiamo trattato di quella parte de l'horto, che comprendeua i semi & quei frutti, che mã giamo, resta che parliamo di quelle herbe, le cui radici ò crude ò cotte usiamo ogni dì ne i cibi. E piglieremo da la radicula prencipio. La radicula cosi detta da Columella da Greci rafano ouero rafanida, & da gli Italiani imitando questa uoce, rauanello, fa un solo torso, à forma di albero, come si uede ne la ruta, la onde chiamano Greci questa specie d'herba dendrolachana, cio è per usare l'interpretatione del Gaza, herba arbustiua, ouero herba che si fa albero. Vsiamo à nostra età di mangiare la radice del rafano cruda & tagliata minutamente con alquanto sale mescolatoui, per prouocare l'appetito del mãgiare, & à muouere l'orina à scẽdere. Solamente ho da notare questo, che alcune radici de rafani sono dolci, agre, altre molto piu acerbe che le altre, il cui sugo fu da Galeno usato cõ l'oximele à prouocare il uomito. Pose Dioscoride un'altra specie di rafano saluatico, detta da Romani, come egli afferma armoracia, ha le foglie simili à la dimestica, ma si rassomiglia piu à la lapsana. Cresce per lo piu lungo le uie publiche, et in luoghi sabbionosi. Truouasi anchora un'altra specie d'herba, che chiamasi pure da Latini radicula, cio è da la sua parte piu utile, accio che forse non si pigli errore per la somiglianza del nome. Chiamanla Greci struthion, alcuni lanaria herba la dicono da l'uso

di

di quella, perche la sua radice, la quale è grãde, tagliasi in pezzi, & uale molto à purgare le lane. Plinio nel libro. 24. al cap. 11. dice. Quest'herba è spinosa, il suo torso di lanugine cuoperto, & il fiore giocondo da uedere, ma senza odore alcuno.

L'herba detta rapa ouero napo da Latini & da Greci gongylida, ouero gongile, & in Lombardia nauone, truouasi appo noi copiosamente, & mangiasi per lo piu alessa, perche sono i napi d'una istessa generatione con le rape. Tutta uia truouansi d'amendue uarie specie, le quai s'alcuno uora con piu diligenza considerare, legga egli Theofrasto nel lib. 7. al cap. 4. & Plinio nel lib. 18. al cap. 13. & ueggasi parimente Dioscoride al cap. 121. del lib. 2. del napo Buniade.

Ma accio che alcuno non pigli errore, truouasi appo gli autori questa uoce rapo solamente nel genere neutro, & nõ mai nel feminino. Per cio che quello che dice Plinio nel lib. 18. al cap. 13. I nostri trascorrendo hanno parlato di quelle, nel lib. antico di Budeo leggesi, quelli. Et poco appresso. Gli animali di quatro piedi si godono di quelli, & non dice di quelle. Et non hanno minor gratia le rapicie ne suoi tempi, che siano le cime, quelle dico, che sono passe, e ne i granai uccise. Et poco di sotto dice. Mettono i Greci di questi due generationi. Sono le rapice foglie de rapi, le quai usauano i contadini di mangiare cotte. Catone al cap. 35. dice: onde si faccia la rapina, & i torsi rapitij. Rapina significa quel luogo, doue si seminano i rapi. Dice Columella, fannosi le napine & le rapine in questi tempi in luoghi secchi.

Taccio

Taccio in questo luogo, che il ciclamino ouero gonfiatura de la terra, chiamata dal uolgo pan porcino, ouero tartufo è stato chiamato da Latini rapo, ouero ombilico de la terra, che tanto rassomigliasi al rapo, che à fatica si conosce da quello se non ne uedi il frutto: ha foglia di helera porporina, & uariata, il fusto polito longo quatro deta, il fiore porporino, à forma di rosa, la sua radice negrezza, è alquanto larga, e uale sommamente ne le medicine. Truouasi un'altra specie di questi tartufi, chiamasi da Greci hydnon, ouero oedanon, cio è da la gonfiatura, & è tenuta per cosa molto delicata. Questo nasce senza alcuna radice ò foglia ouer fiore, è circondato di terra con un solo germoglio, senza che sia gonfiato il luogo, onde nasce, ne fesso in parte alcuna. Generasi in luoghi secchi & sabionosi, & specialmente ne l'autumno quando tuona. Sono due specie de tartufi, una sabionizza & nimica à denti, l'altra sincera, buona & soauissima al gusto, di colore gialleggiante.

Il raponcolo ouero naponcolo è una radicina usata da ricchi & delicati huomini ne le loro tauole, specialmente la quaresima. L'herba è di foglia stretta, laquale si fa acuta uer la ponta, et ha i piccioli fusti cõ piu cantoni: il fiore è azuro simile à quello de l'herba lichnida, eccetto che il rapõcolo ne produce in maggior numero, & mostransi à noi cerca l'autumno. Quell'herba, la quale molti chiamano locusta, ouero pie de locusta da la sua radice che al pie di quell'animale si rassomiglia, la onde è stato creduto che questa fusse il cibo di Giouã Battista nel deserto, nasce in luoghi deserti et sal-

atichi: ne pare uerisimile che alcun'huomo possa mãgiare di quelli animali, che si chiamano locuste. Non parra fuor di proposito se narreremo che gli è un'herba non conosciuta da gli antichi, la quale nomasi dal uolgo scrofularia: la sua radice molto si rassomiglia al raponcolo, ha sapore giocondissimo, molto grato al gusto: ma le foglie sono molto dissimili, & piu tosto à quelle de la uiuola nera si rassomigliano.

La pastinaca è di due specie, una saluatica, la quale chiamasi Dauco (quantũque sia differente dal dauco per il fiore purpureo, che si mostra nel mezzo de l'ombrella) chiamasi uolgarmente pastinaca saluatica. La sua radice è simile à l'herba caro, la quale usano i contadini in luogo de la panace: & ha le foglie distinte di qua & di la come ali. Euui anchora la pastinaca domestica da Columella chiamata nel lib. 9. al cap. 4. la quale secondo lui chiamasi da Greci stafilinon: & piantasi ne gli horti: ha larghe foglie, la sua radice è molto piu grossa, & gioconda che quella de la saluatica: nomãla gli speciali Baucia, perche ha le foglie piu sottili, et radice minore: la dimestica chiamasi dal uolgo pastinaca, ha le sue foglie come quelle di uite ò di fico à stelle diuise, & il suo fiore è giallo.

Truouasi parimẽte molte specie di panace & appo Pli. et appo altri autori, le quai malageuolmẽte si possono ridure à l'uso nostro. La panace è quell'herba che nomasi heracleotico ouero heraclio, perche fu truouata da Hercole: le sue foglie sono aspre simili à quelle del fico, di color herboso, & diuise in torno in cinque parti, il suo gambo è come una uerga altissimo, d'una

certa

certa lanugine canuto,il fiore è giallo,il seme di grãde odore,con molte radici,che uengono quasi tutte da una origine:il sugo spira odor greue, il quale raduto co'l scalpello,& secato nel sole,nomasi da gli speciali opoponace:& cresse per lo piu lungo le acque.

Euui etiãdio la panace asclepia,la quale ha pigliato il nome da Esculapio,che ne fu l'inuentore, & chiamò egli cõ tale nome una de le sue figliole. La sua foglia è maggiore che quella del finochio,il fusto polito, & cõ piu germi. leggi di quest'herba Dioscoride. Vedesi poi un'altra specie di panace, nomata chironio, da Chirone Centauro medico ritruouata: ha la foglia di maiorana, il fiore di color d'oro, la radice, corta & di buono odore. Anzi quell'herba che Dioscoride noma ligustico,& nasce ne l'appenino ligustico cerca Genoua, credesi che sia specie di panace, per cio che molto si rassomiglia à questa, la onde chiamanla quei del paese panace. La sua radice & il fusto, à la panace heracleotia molto si rassomiglia, il fusto è tenero, con molti germogli, la foglia de la serula campana detta da Greci meliloto, ma alquanto piu tenera, & di buono odore cerca l'ombrella, ne la quale è il seme longo, duro & amaro, à la seconda specie del dauco simile. Ma quell'herba, la quale chiamano gli speciali leuistico,nõ è ueramente il ligustico nomato da Dioscoride, la quale chiamasi da Galeno libystico. Il nostro Ruellio huomo di rara dottrina ornato, & specialmente de la natura de le piante innanti ad ogni altro peritissimo,pensa che quest'herba sia il uero smyrnio secondo Dioscoride, perche tutta la pianta rẽde odore di myrrha. Manardo

singolare ornamento di nostra età giudica, che il uerò smyrnio sia quell'herba, la quale noi chiamiamo petrosello Macedonico, del quale parlãmo di sopra.

L'herba detta da Greci sphondylon & da Latini rutinole, è giudicata da alcuni una specie di panace, et chiamasi hora dal uolgo panace saluatica, solamente perche ha le foglie simili à la panace. Generasi in luoghi ombrosi, & specialmente ne i paludi.

L'herba caro detta uolgarmente carotta, ci dona la radice al gusto giocondissima, come quella de la pastinaca, tuttauia alcuna è rossa, alcuna del colore del busso: & mangiasi con aceto, oglio & sale in luogo d'insalata, ma prima si coce con uino, ouero sotto la cenere. La sua ombrella à quella de la pastinaca si rassomiglia.

Il sisaro cosi da Greci & da Romani ò Latini chiamato, rassomigliasi nel fiore ne le frõdi & nel colore à la pastinaca dimestica: la sua radice alessa ò fritta è giocondissima da mangiare, & specialmente nel tempo de la quaresima.

La cipola herba lagrimosa è di molte specie, ma tutte hanno il medesimo uigore. La loro differenza solamente si piglia da le nationi, perche alcune si chiamano sardegne, altre cidnie, altre samotracee, altre setanice fesse, & alcune ascalonice da i nomi di queste ragioni, & citta cosi dette. Queste uoci ti saranno insegnate abbondantemente da Theofrasto nel libro. 8. de l'historia de le piante, & Plinio nel libro. 20. Sono etiandio alcune dolci, alcune acerbe, alcune bianche, alcune rosseggianti, sonui ancora altre cipole da gli antichi no-

mate, ma de le cipole minori, chiamansi in Lombardia scalogne, le cui foglie che sono tre ouer quatro usiamo ne le insalate, per temperare la frigidità de le altre herbe. Ma le cipole magiori quasi senza capo solamente con longa parte bianca, producono assai foglie, la onde spesso si tondeno, & chiamansi da Greci Getri: usiamo le sue foglie à condire le minestre. Ma la marsica semplice, descritta da Hermolao, ha una sola radice, & piu larga, la onde chiamanla i contadini unione. Giudico che sia quella, la quale nomasi da i nostri imitando la uoce Latina oignon, come se uolessero dire unione. Perche ha un solo capo & solamẽte una radice. Le cipole bianche & fresche sono cõmunemente piu tenere che quelle, lequai sono passe e gialleggianti.

Parimente ha truouato luogo ne gli horti nostri l'aglio, nomato da Greci scorodon, per esser herba notabile & honorata ne l'agricoltura, & à cõtadini grato & giocondo cibo. Percio Columella tra le delitie de gli horti l'annouera nel libro. 11. al cap. 3. oue dice. L'ulpico detto da alcuni aglio africano, & da Greci Afroscorodon, tridato con oglio & aceto produce molta spuma. Cresce molto piu che l'aglio commune cerca il prẽcipio d'Ottobrio. Facciansi di uno capo piu capi innanti che si pianti. Questo come l'altro aglio ha molti spichi auicinati insieme, i quai si debbono piantare ad uno ad uno & in riga sopra gli arginuzzi, à fine che meno patiscano da le acque. Questo dice Columella. Per le quai parole fassi manifesto che cosa sia l'ulpico, & l'aglio commune.

Chiamauano gli antichi il capo de l'aglio secondo

Galeno deti.nomasi appo noi uolgarmente un capo d'aglio. Chiama Hippocrate le foglie & il capo de l'aglio molyza. L'aglio saluatico uiene quasi per tutto ne i campi, & chiamasi da Greci ophioscorodon,quasi che dicessено aglio di serpente.Le sue foglie sono molto longhe & rotonde,cauate dentro,& simili al gionco, il fusto erto & polito, che mostra i fiori porporini,la sua cima è per colore et figura raguardeuole,la radice capitata,& con molte gonfiature auolte insieme, ne la somità dependono molti fili. Dice Plinio che u'è un'altra specie d'aglio saluatico,chiamato orsino di odore molle & capo sottile con foglie grandi.

Scorodoprason è aglio di specie di porro, del quale ragionando del porro habbiamo parlato,percio che ne la figura assomigliasi à l'aglio & al porro in guisa, che giudicherai quello essere amendue queste herbe, la onde partecipa de la natura de l'aglio & del porro, le speciarie lo chiamano aglio porrino, pigliando d'amēdue la uoce sua. Ma si come gliè malageuole annouerare le uarie differenze de gli agli, cosi sarebbe impresa troppo piu longa di quello,che porta l'ordine nostro.Che bramma d'informarsi meglio di queste cose,fa mestieri ch' egli ne gli scritti di Plinio, di Dioscoride, & di Theofrasto sia molto pratico.

In questi ultimi giorni è stata truouata per diligente inquisitione d'huomini studiosi un'herba,la quale per che essendo stropicciata,rende un certo odore di aglio, chiamanla Greci scordion, & Latini trissagine di palude, perche uiene per lo piu in luoghi paludosi. Questa sin' ad hora non è stata conosciuta, perche gli speciali

ſpeciali hanno ſin' ad hora uſato in luogo di queſta un' altra herba per figura & uertù molto differente, la quale da Hermolao Barbaro *ſi chiaua ſcorodotis, imperò che in altra coſa non s'aſſomiglia al ſcordio, ſe nõ che ha odore di aglio.* Et *il ſcorodio à aſſai piu picciolo, & ha foglie di chamedryo.*

Bulbo in Greco ſignifica aglio marino, & chiamaſi aglio ſaluatico, ouero cibo di Venere, *piu toſto uale à prouocare l'appetito del mangiare, cha che ſia utile à la uita, la onde chiamaſi uolgarmẽte appetito.* Latini *lo chiamato aſcalonito.* Martiale *in piu luoghi chiama i bulbi atti à prouocatori di luſſuria, il che ſi comprende per quel ſuo* Epigramma.

Sendo uecchia la moglie, e le tue membra
Gia morte é di uigore ſpogliate e nuda,
Altro non dei mangiar che bulbi, à fine
Che ſi riſcaldi la perduta forza.

Truouaſi *etiandio il bulbo ſaluatico, il quale uſano le donne contadine di porre ne le girlande. nõmanlo* Greci *codio.* Ma *i bulbi ſaluatichi naſciuti ſpontaneamẽte, ſono da i noſtri chiamati oignons ſaluatico.* Vedeſi *ancora un'altro bulbo detto lanoſo, il quale uiene copioſamente nel litto, tra le cui prime cuoperte (dice* Marcello) *& quella parte che ſi mangia, uedeſi lana coſi uera, che ſe ne puotrebbono ſare panni.* Euui *ancora un'altro bulbo chiamato uomitorio, à differentia del bulbo che ſi mãgia, ha nere foglie, la radice à quella de l'aglio ſimile, & prouoca il uomito.* Sonui *poi molte altre ſpecie de bulbi, differentiati per la grandezza, colore & figura, li quali s'alcuno uuole conoſcere profondamẽte,*

legga il libro ottauo di Theofrasto de l'historia de le piante, et Plinio, il quale cōmēda per quest'herba la Gallia Remense, la quale è de bulbi copiosa, perche iui nascono & crescono ageuolmente.

La scylla de bulbi nobilissima, la quale il uolgo seguendo Varone chiama squilla, è atta specialmente ne le medicine, uale à fare l'aceto forte. la onde chiamasi aceto squillitico. Sono due specie di squilla, il maschio ha le foglie bianche, & la femina nere. La terza generatione è grata ne i cibi, e tenera da mangiare. Chiamasi epimenidia scylla, laquale ha pigliato nome da l'uso: la sua foglia è piu stretta & meno aspra, produce assai seme. Vuole Galeno che questa sola generatione di scylla, ouero ogni suo bulbo & capo sia chiamato da Hippocrate scheno.

Hanno uoluto alcuni chiamare pancratio la squilla picciola, la sua radice rassomigliasi à quella del bulbo maggiore, il colore è negrezzante ouero porporino, & il gusto tanto amaro, che accende la bocca: le foglie di giglio, ma piu longhe.

Quella specie di bulbo, la quale nasce ne gli horti cō foglie copiose, & nocciuoli piccioli, chiamasi porretto ouero unione del sapore, & de la forma del porro & de l'unione: & li chiamarono etiādio bulbi maggiori: piantasi il bulbo di horto con la radice, perche co'l seme parte ne nasce il primo anno, parte il secondo.

La bulbina ha foglie di porro, il fiore di uiuola e porporino, ouero ferigno ne le spiche, il seme è nero di fuori, il capo de la radice è rubicondo, & māca di squame. Gli herbolarij la chiamano buberigin in lenguaggio Moresco,

vesco,& la rappresentano con i bulbi del zaffarano : le foglie come di porro,il fiore di uiuola,& u'aggiungono che quello sia specie de l'hermodatylo.

Plinio nel libro.22.al cap.22.annouera tra i bulbi l'asphodello,detto anco hastula regale & a'buco. hora il uolgo de speciali lo chiama afrodillo. La sua foglia è di porro, la radice con molte gonfiature , & di piu bracecia, & à le fiate produce piu di trenta bulbi. Rassomigliasi ne la grandezza,figura & sapore à la scylla, la quale usauano gli antichi di mangiare con fichi,& cuoceuanla ne la cenere.

Piantasi ancora ne gli horti per cõto de radice,quell' herba,che chiamano Greci helenio,perche fingesi quella esser nasciuta de le lagrime di Helena,ouero che sia stata truouata da Heleno Troiano. nomasi uolgarmẽte enula campana, Columella la chiama inula.La sua foglia è molto larga quasi simile à la foglia del sisimbrio , de la qual'herba habbiamo ragionato di sopra, ma sbiancheggia,& ha da una parte la lanugine,il suo fiore è giallo, la radice grossa & amara,ma d'ottimo odore , la quale condita con mele & zucharo,è gioueuole cõtra la pestilenza de l'aria,et percio ne i tempi di peste molti la mãgiano cruda,& la piantano ne gli horti per bellezza. Narra Diascoride pigliando da Crateia herbolario, che u'è un'altra specie di holenio,i cui rami sono alti un gomito, i quai uanno lungo à terra come il serpillo:la foglia è di lenticula,ma piu lõga & spessa, la radice è pallida grossa un deto,& la scorza è nera.

Quiui finiremo la quarta parte de la piazza de l'horto nostro ,da la quale scostandosi, lasciaremo tutta

la uia di coltiuare gli horti à i giouani con più breue sti lo che sia stato possibile. Perche *non habbiamo scritto à quelli, che sono ne la cognitiõe de le herbe tanto sperti, che facilmẽte sanno quello che ne dicono gli autori* Gre *ci &* Latini. Et *percio non habbiamo fatto mentione de le herbe medicinali, le quai solamente da medici sono co nosciute, ne di quelle, che nõ sono famigliari à la nostra regione.* Quelle *solamente habbiamo scritte, le quai ha potuto il mio ingegno mediocre per sua industria inten= dere, ouero con diligenza de gli amici informarsi.*

Hora *ueniamo à trattare quanto habbiamo promesso di coltiuare & piantare gli horti, da le quai ragioni ageuolmente conoscerete le cose sopradette.* Perche *gliè poca cosa hauer conosciuto quai herbe s'hanno da semi nare, non sapendo la ragione de la dispositione cerca l'horto & del terreno.*

Il fine del Trattato *de gli horti.*

LIBRO DI COLTIVA-RE ET SEMINARE GLI HORTI, raccolto da ottimi autori & antichissimi ne l'agricoltura famosi.

ABbiamo trattato à pieno finalmente, quanto pareua che si appertenesse à sterpi & ad herbe, le quai si sogliono piantare ne gli horti, & habbiamo proposto ogni materia, con la quale si possa acconciamente fare un'horto. Resta adunque che si narri in che guisa cotale materia si debba disporre, et in che modo sia conueneuole di coltiuare gli horti, & zapparli à suoi tēpi, ilche mi studiaro di fare cō quella maggiore facilità, & piu breuemente, che sara possibile, pigliando da gli antichi agricoltori le sentenze al nostro proposito accommodate. Per cio che in uano conoscera alcuno ogni cosa che suoglia nascere ne gli horti, non sapendo puntalmente coltiuare l'horto, disporre le piante ne i luoghi à quelle conueneuoli, & appresso nodrirle. Si come in uano conoscerebbe uno le lettere, & la significantia de le dittioni, quando nō sapesse egli con qual uia s'hanno da comporre di quelle le ditioni, & di queste la perfetta oratione si possa fabricare.

Parliamo adunque prima de la dispositione de gli horti ne la uilla, ouero ne i borghi à le città uicini, & anco ne la città. Di poi mostreremo qual terreno si debba eleggere, & in che modo si debbano fare le siepi ò altri ripari à rinchiudere quelli, et la uia di zapparli.

Seguira

Seguira poi in che guisa si debbono fare le piazze, gli interualli & gli arginuzzi, & che cosa dei seminare in questi ne i tempi de l'anno, & in qual modo si coltiui l'horto. Finalmente uerremo à trattare di quelli rimedi, che uagliano contro gli animali ouero tempestà, che sogliono nuocere, & incommodare gli horti.

DISPOSITIONE ET SITO de l'horto.

Dice Varone che gioua sommamẽte coltiuare gli horti uicino à la città, si come uiolari, & rosari, & altre cose simili, che si sogliono piãtare ne le città. Per cio che non è conueneuole coltiuare queste cose lontano da la città, oue malageuolmente si possono portare. Commenda sommamente Catone il podere uicino à la città, nel quale si piantino gli alberi à le uiti, & i salzi ne i luoghi acquosi, & lungo à i fiumi: & si adacquino i prati, et faccianfi i seminarij in ottimo luogo scoperto d'ogni intorno et benißimo letamato, à fine che ui si possa piãtare ne suoi luoghi qualunque generatione de frutti. Farai dice egli ogni sorte di horto uicino à la città, ogni fiore & herba per fare girlãde, semineraui bulbi di Megara, il mirtho congiugale, & altre simile herbe. L'horto maßimamente di herbuccie si debbe potere adacquare, accio che sia piu fertile & giocondo.

Quãto s'appartiene al sito di quello, dice Palladio. La felice dispositione de l'horto è che sia un piano alquanto inchinato, & che ui possa correre l'acqua per gli

gli spacij diuisi: ne debbe essere molto grande, per cio che è piu fertile assai un picciol campo ben coltiuato, che un'ampia pianura, la quale non sia sollicitamente lauorata.

Se non si puo condure ne l'horto acqua corrente, facciauisi una fonte, & se gli è poßibile, sia l'horto al fiume uicino, per cio che l'acqua da nodrimento à le herbe. Se ti manca la fonte, facciauisi un pozzo, quantunque sia molto faticoso à gli hortolani à cauare l'acqua de i pozzi, per cio che gli è necessario che s'adacqui souente l'horto, & fasi questo (come dice Plinio) à fine che i seminati nascano piu tosto, & germinino piu lietamente, & in maggior copia. Ma se uogliamo fare che'l pozzo sia perpetuo, dice Columella che si debbe cauare quando il Sole è ne l'ultima parte de uergine, cio è nel mese di Settembrio innãti l'equinottio de l'autumno. Perche à l'hora ueggonsi chiaramente quai forsi habbiano le fonti, quando che la terra per il lõgo seco, che è stato la State, è priuata de gli humori de le pioggie. Ma non puotendo cauare pozzo, fa mestieri, (secondo la sentenza di Palladio) farui di sotto una piscina, chiamanla i nostri cisterna, accio che raccogliendouisi la pioggia, si possa adacquare l'horto ne la State. Pur se ti mãcherãno tutte queste uie, zapperai l'horto ingiu da ogni tempo tre ouero quatro piedi, perche coltiuandolo in tal guisa, non mai lo uedrai afflitto dal secco, per l'humore che risorge.

Nel podere uicino à la città, gli horti & i giardini si facino à la casa uicini, et sia l'horto piu basso che'l luogo oue è il letame, accio che'l sugo di quello scendẽ

do lo faccia fertile. Sia da l'ara lontano, per cio che la poluere de le paglie in quella battute, è à gli horti nimica, & quando il uento la porta nel battere del grano sopra le herbe, le da grã noia: oltre che à fatica si possono da quella mondare.

Quanto s'appertiene à la clemenza de l'aria & à la sanita del luogo, ne i luoghi freddi facciasi l'horto uerso oriente, ouero al lato di mezzo di, specialmente essendo d'alberi & di seminarij piantato, & che non habbia alcuno monte à l'incontro che lo deffenda dal freddo, che non agghiacci al tutto, mancando di questi due commodi, la onde sendo da settentrione lontano il Sole, & uenendoui solamente la sera uerso occidente, ne patirebbe assai. se si puo (dice Catone) fa che l'horto sia sotto le radici d'un monte, & guardi uer mezzo di in luogo sano. Ma ne le calde regioni eleggasi piu tosto la parte uer Settẽtrione, laquale sia però utile, gioconda, e habbia ottima acqua, da la quale nasce che l'aria sia buona. La palude al tutto s'ha da schiuare, spetialmente uerso Ostro & Occidente: & che sia solita seccarsi ne la state, per cio che genera animali pestilentiosi & à gli horti nimichi sommamente.

Considerisi oltre cio la natura & qualita del fiume, al quale è uicino l'horto. Se quello sia solito di esshalare à le fiate qualche uapore, il quale à l'horto & à i corpi nostri sia nociuo, il che suole auenire de molti fiumi. Se cosi auenisse, debbesi ad ogni modo fare l'horto in altro luogo, del quale non ci uengano questi incommodi.

Come

COME SI ELEGGA ET CONSIDE- ri la bonta del terreno & la sua dignita.

OLtre le cose sopradette bisogna attẽdere cõ ogni studio à conoscere la natura del terreno, & la sua bõta, se però uogliamo hauere una fiata horto utile, abbondante & copioso, Quando che non suole ogni terreno essere à le herbe amico & gioueuole.

Pigliata adunque una zolla, dei secondo la dottrina de gli antichi agricoltori, considerare attentamente, che quella non sia bianca ne nuda, ouero magra per la mistura de la sabbia, che non sia pura creta, ne arene squalide, ne giaia secca, ne poluere macilenta di color d'oro, & mescolata con sassi: non sia salsa ne amara, ne anco d'humore sempre ripiena, perche questi sono uitij del terreno. Ma commenderai la zolla putrida pendente in nero, & à cuoprire la radice de la sua herba sofficiente: et habbia un color meschio, la quale quantunque sia rara, tutta uia meschiandoui grasso terreno, si rapigli, et incorpori con quello. Cõprenderai la grassezza del terreno, mettẽdo una picciola zolla in acqua dolce, & stemperandola in quella, per cio che se è uiscosa tenendosi à le detta, gli è manifesto che quel terreno tiene del grasso. Debbe anchora esser dolce la terra, il che gustando puotrai comprendere, pigliando di quella parte del campo, la quale meno ti piace, una zolla, et postala in uaso di terra cõ acqua dolce, bagnerai in quella il dito, et toccandoti la lĩgua, ti fia manifesto qual sia il suo sapore.

Et per dire in somma, eleggasi al tutto il terreno grasso

grasso, et risoluto, il quale con poca fatica si coltiui, et renda copioso frutto. Quel terreno è di tutti il piggiore, il quale è secco et spesso, magro ouero freddo. Ne le generatione de terreni s'ha da schiuare quella creta, la quale chiamiamo argilla, et la terra rubrica. Cõmenda Varone quel terreno, il quale perche è benigno produce ebuli ouer gieuoli. Lauda Columella quel terreno, che nodrisce spontaneamente olmi, et saluatichi sterpi, ouero unedini, che sono pomi saluatichi, et parimente saluatichi pomi senza opera humana. Perche uedesi la forza del terreno anco in questa uia, pigliando inditio da quei sterpi, che ella produce: non dimeno quando sia cosi il bisogno, ogni terreno copiosamente ingrassato, puo farsi atto à farne horto.

IN CHE GVISA SI RINCHIVda l'horto à uarie foggie.

POi ch'harrai detto luogo idoneo per farui l'horto, postoli i suoi termini politamente d'ogn'intorno, lo dei fortificare con siepe ò altro riparo, che non u'entrino gli animali: & facciasi questo prima, che lo lauori, ò ui semini alcuna cosa. Per cio che gli horti prima si debbono rinchiudere che ui si ponga mano à piãtarui. Ma sonoui molte sorti di ripari, come di sopra habbiamo trattato, oue di questo si faceua mẽtione.

Chiama Varrone naturale siepe quella che si pianta con uerghe, ouero spine, & ha le radici de la uera siepe, la quale nõ temera che l'importuno uiandãte le possa nuocere co'l fuoco, ne potra ageuolmente passarla.

Chiamasi

chiamasi siepe rusticana quella, la quale si fa di legno saluatico, ma non ha uità, & nomasi siepe fabricata. Chiamala Columella siepe di uerghe, il uolgo la noma siepe secca. Faceuanla li antichi figgendo in terra pali spessi, & auolti con uimine, ouero di pali larghi & pertusati, trahendo per quei pertusi due ò tre pertiche, ouero tronchi de gli alberi piegati, & fitte ne la terra.

Siepe militare chiamauasi quella che si rassomigliaua à i ripari, che usano di fare i soldati à la campagna per loro diffesa, & fassi lungo à le uie publiche, ouero lungo à i fiumi, accio nõ ui sia pericolo da gli animali, ouero da i ladri, ouero che'l fiume non si sparga per i campi. Et faceuanla gli antichi in tal guisa: cauauano una capace fossa cerca l'horto ouero cerca'l campo, accio che ui scendesse tutta l'acqua piouana, & lo faceuano pendere uer la fossa, à fine che n'uscisse tutta l'acqua. Il campo dentro uicino à la fossa si faceua tanto arido, che malageuolmente ui si puoteua passare. Alcuni faceuano solamente argini senza fossa, & quei chiamauano muri.

Siepe fabricata nomauano gli antichi quella, che faceuasi di muro chiamato macerie, ma in uarie maniere ouero con loto & pietre acconciamente lauorato, specialmẽte ne i luoghi, oue sono le caue de le pietre, ouero s'alcuno haueua il potere di fare una tale spesa, à conduruile. Faceuasi etiãdio di mattoni cotti ò crudi, ueramente con terra & picciole pietre à quella mescolate, & formauanla in uarie figure: et cosi imitauano quelle mura, che si chiamano figurate.

La siepe di tutte le altre piu uile,et che fassi cõ minor spesa,specialmente ne la uilla, è quella che si fa di spine & roui piantate,perche è piu dureuole, & dura un tempo infinito,la onde gli antichi sõmamente la cõmendauano: quando che gli è manifesto che questa spinata non si puo in modo alcuno uccidere,non la uolendo estirpare da le radici,& etiãdio rinasce piu fiorita, poi che sara stata arsa. Et *faceuasi in questa guisa.* Rac*coglieuano semi di rouo,di* Paliuro *et di spina, la quale si chiama rouo canino,quando erano maturi,& mescolauanli con farina di robiglia macerata ne l'acqua: di poi stropicciauano cõ quelli certe funi di sparto herba,le quai fussero uecchie,& fatti entrare i semi ne la fune,cosi li conseruauano fin'al prencipio di prima uera.* Faceuano *poi nel luogo oue doueano porre la siepe,due solchi à torno l'horto separati uno da l'altro tre piedi,& profondi un pie & mezzo: & questo faceuano ne l'equinottio de l'autumno, quando la terra era da le pioggie bagnata,& lasciauano stare i solchi tutto'l uerno in tal guisa.* Di *poi nel mese di* Febraro *cuopriuano con poca terra le funi con i semi in amendue i solchi.* Et *cosi in trẽta giorni produceuano le spine,le quai sostentauano con liggieri pali,sopra i quali si unissero le spine per quel spaccio lasciato tra quei due solchi.*

Altri fanno la uiua siepe in questa maniera, piantano sambuchi piccioli lontani uno da l'altro la terza parte d'un piede. di poi mettono per ordine semi de roui in longhi pastelli mescolati:& cosi in tre anni fãno una siepe ben forte,la quale da ladri & da gli animali

difenda

difenda l'horto. Passati tre anni, gioua à i roui che si ardano ogni terzo anno, percio che dopo tale arsura uẽgono piu duri & aspri. Et questi sono i modi uniuersali à rinchiudere gli horti che non u'entri alcuno à noiarli.

DISPOSITIONE DE L'HORTO ET in che maniera si fanno le piazze.

PErche ne l'autunno e ne la primauera si piantano molte cose ne gli horti, è conueneuole per questa causa lauorare nel uerno quella parte de l'horto, la quale uuoi seminare ne l'autũno: & quei spacij che dei piantare da primauera, accio che fruttifichiano la state, si uoltino uer settẽtrione. Ma quel terreno che uorai piantare ne l'autunno. Lauorerei nel mese di Maggio, à fine che il Sole de la state dissolua le zolle, et secchi le radici de le herbe. Ma quel cãpo che si debbe seminare ne la primauera, si lauori ne l'autũno cerca le calende di Nouembrio, et si lasci dopo l'autũno cosi smosso, accio che dal freddo & da le brine sia arso nel uerno. Perche si come il caldo de la state cuoce il terreno, cosi la forza del freddo fa medesimo effetto, & essendo fermentata dopo la bruma, se le da il grassume. Venuto poi il tempo di seminare, debbonsi leuare le pietre di quel luogo, & estirpare le herbe, & datogli da nuouo il letame, si debbe zappare una & due fiate, acciochè il letame si mescoli cõ la terra. Et à quest'uso è ottimo lo sterco de l'asino, il quale genera pochißime herbe, uicino à questo è quello de animali großi cioè buoi ò caualli, ouer quello di pecore: per cio che lo sterco de l'huomo quã-

tunq; sia eccellentißimo, tuttauia non ui si debbe porre, se nõ fusse il terreno nuda giaia, ouero secchißme arene senza alcuno grasso, à le quai fa mestieri di maggiore alimento.

Dopoi che harrai zappato l'horto la seconda fiata, cerca al mezzo di Genaio fannosi pergolati ne l'horto, prima che si dispongono le piazze, & puotrai farli dritti, piegati ouero in uolto come ti sarà piu à grado. Se li farai con legno di ginepro, dureranno per anni dieci senza porui mano, ma facendoli di salzo, ogni terzo anno sarà mestiero di rinuouarli. S'alcuno uorà piantare rosari cerca i pergolati, facciasi questo nel mese di Febraro.

Si piantano i rosari con breuißimo solco, & debbonsi porre in fossa le uerghe ouero il seme. Nõ crediamo, dice Palladio, che siano i semi quei piccioli fiori di mezzo, che sono di color d'oro, ma sono in quelle chiocciole picciole à forma d'un pero, le quai maturano dopo la uendema, & comprendesi che siano mature dal colore fosco, & per la tenerezza. Farai à medesimo modo uolendo piantare il gelsomino, ò la libanotida, ouero la granata, se non forse uorai piu tosto ornare con uiti i pergolati.

Fatti i pergolati cerca l'horto, diuidesi la terra smossa ne le piazze, lasciando fuora quel spacio, che per i passeggiatoi & luoghi da giuocare & essercitare il corpo uoremo aßignare, i quai spacij si debbono con sabbia cuoprire, à fine che ne le pioggie ò tempi humidi, nõ si attacchi il terreno à i piedi. Debbõsi formare le piazze à giusta misura, che le mani di coloro, i quai

cauano

cauano le herbe, arriuino fin' à mezzo per larghezza, acciochè chi cauano le herbe, non fiano aftretti à porre i piedi fopra i femi, ma piu tofto uadano per i folchi, & eftirpino le herbe de la mettà de la piazza ftando hora da una parte, hora da l'altra. Le piazze ouero argini dice Palladio, fi facciano lunghe & ftrette, cioè lunghe dodici piedi, & larghe fei, acciochè fiano diuife in guifa, che fi poßino nettare ftando ne i folchi. L'orlo di quelle ne gli humidi luoghi, ouer che s'adacquano, fia alti due piedi, & ne i fecchi baftera che fia leuato un piede.

Facciafi tra gli argini gli fpacij, per i quali fcorra l'acqua per gli horti che s'adacquano: & debbono effere piu alti che gli argini, acciochè piu ageuolmente l'acqua fcẽdendo dal piu alto luogho, entri ne le piazze, & poi che faranno adacquate a fofficienza, che fi poffa condure fopra le altre.

DE LA NATVRA DE I SEMI, ET come fi debbono eleggere, oue dannofi alcuni precetti de gli antichi agricultori.

QVell'horto, dice Palladio, il quale è fotto aria benigno & da acqua di fonte bagnato, per poco farebbe libero in guifa che nõ harrebbe bifogno di arte d'agricoltura.

Ne i luoghi freddi fi femini l'autunno per tempo & da primauera piu tardi.

Ma ne le regiõi calde fia meglio feminare tardi l'autunno & da primauera piu per tempo.

Tutto quello che s'ha da ſeminare, ſi ſemini nel creſcere de la luna, ma ſi tagli ogni coſa che s'ha da tagliare quando la Luna è ſcema.

Ogni coſa che ſi ſemina uiene meglio ſeminando ne i giorni tepidi piu toſto che ne i ſecchi, ouero freddi, per che il caldo li prouoca à germinare piu toſto, & il freddo li ritarda.

Se ſia neceſſario di piantare alcuna coſa in terreno ſalſo, ouero ſeminarui, ſi debbe piantare ouer ſeminare ne la fine d'autunno, acciochè la maluagità del terreno con le pioggie del uerno ſia alleggerita. Ponauiſi ancora alquanta terra dolce, ouero ſabbia di fiume.

Non ſiano i ſemi di piu d'un'anno, perche ſe ſarãno per uecchiaia corrotti non gernineranno.

Il ſeminare di tre meſi ne i luoghi freddi à neui ſottopoſti è cõueneuole, oue la qualità de la eſtate è humida, ma ne gli altri luoghi rieſce di rado.

Il ſeme di tre meſi ne i luochi tepidi meglio rieſce, pur che ſi ſemini l'autunno.

Puotrai ſeminare tutte le generationi de frutti, ſemi & ſterpi, che ſiano per qualche ſua qualità nobilitati, tuttauia dei piãtare nel tuo terreno quelle coſe, che per iſperienza ui uengono bene. Perche non dei porre ogni tua ſperanza in nuoua generatione de ſemi.

I ſemi poſti ne i luoghi humidi, tralignano piu toſto che ne i ſecchi, et percio dei eleggere nuoui ſemi, quãdo i primi peggiorano.

Commendano i Greci agricoltori che tutti i legumi ſi ſeminino in terreno ſecco. Ma la faua ſolamente ſi debbe

debbe piantare in humido terreno.

Non si tocchino le herbe, mentre che sono su'l fiorire & fin che hanno i fiori.

I semi che con benigno aria si piantano, sono al germinare piu pronti: & seminati in luoghi tepidi et esposti al Sole, ouero illustranti piu tosto nascono.

I semi piu nuoui germinano piu per tēpo nel porro nel gethyo, nel cucumero & ne la zuccha.

I semi uecchi uengono piu tosto ne l'apio, ne la bietola, nel nasturtio, ne la cunila, ne l'origano, & nel coriandolo.

I semi posti in luoghi caldi, fanno piu tosto i fusti, & rendono il seme piu per tempo.

I semi de l'ocymo, del blito, del napo e de la rucheta nascono piu tosto che ogn'altro seme, perche germinano il terzo di dopo che sono seminati. Ma l'apio è d'ogn'herba piu tardo.

DE I TEMPI DI SEMINARE, ET *come si coltiuano i semi, & del uario modo di porre le herbe ne gli horti.*

QVantunq; gli antichi agricoltori habbino aßignato i tempi di seminare per ciascuno mese, tuttauia puo ogn'anno osseruarli quāto porta la natura del luogo & de l'aria, purche consideri seco stesso quello che diremo quiui di sotto, cioè che alcune herbe germinano tosto, altre sono al nascere piu tarde.

Non desiderano le herbe di horto poi che sono se-

si slarchino, & nõ induriscano. Diceſi che ſi uſa di *farla candida, ſpargendoui ſouente nel mezzo ſabbia del litto ouero di fiume.* Faraſi *capitata, piantãdola ſpeſſo et ton dendola molte fiate leggiermente con le deta.*

Tengaſi la medeſima uia ne l'intybo & ne la cichorea, benche l'intybo meglio ſopporta i diſagi del uerno, la onde ne le regioni fredde ſi puo ſeminare il proſsimo autunno : faſsi bianco ſpargendolo per piu giorni primamente con ſabbia, & poi che ſcenda la pioggia ſopra di quella ſabbia : ama gli humori & terreno riſſoluto. Quando *harrà prodotto quattro ſoglie, cauaſi, & ſi traſpone in altro luogo letamato.* Alcuni *ungono le ſue radice con ſterco.*

Il blito & la ſpinaccia nõ riſuta alcuno terreno, pur che ſia coltiuato, & non brammano queſte herbe d'eſſere herpicate, ne tondute. Poi *che una fiata ſono naſciute, ritornano uiue per molte età cadendo à terra il loro ſeme ogni anno.*

L'*atriplice da la fine di primauera ſin' à l'autunno ſi puo ſeminare, bramma di ſatollarſi con aſſai humore.* Cuopraſi *il ſuo ſeme incontinente che l'hai ſparſo : cauando ſouente da le radici quelle herbe, che ui naſcono per dentro.* Non *ſi gode di eſſer traſpoſta, tuttauia creſcerà aſſai meglio, piantandola piu rara.*

La *bietola ſi puo piantare tutta la ſtate, ama terreno putrido, fertile, & humido, uuole eſſer traſpoſta, godeſi di uenir zappata ſouente, & bramma di ſatollarſi con molto letame.*

Il *caolo ſi puo ſeminare d'ogni ſtagione de l'anno, ama il terreno graſſo & bagnato.* L'*argilla & la giaia*

gli da noia, ha in odio il sabionizzo & le arene, godesi del letame, & essendo sacchiata uiene piu bella: douentera molto grande, essendo continuamente cooperta di terra.

Il nasturtio seminato con la lattuca germina ottimamente, godesi de l'humore, & ha in odio il letame.

L'apio uiene meglio ne i luochi caldi & freddi. Dimesticasi essendo coltiuato diligentemẽte. Volendolo fare grande, rinchiudi in panno lino del suo seme quãto si puo pigliare con tre detta, & piantalo in una fossa. Farassi crespo, pestando i semi, ouer uoltando alcuni pesi sopra l'arena oue uogliono germinare, ouero calpestandoli con li piedi che sono nasciuti.

Gli sparigi si piantano in terreno humido & lauorato con fossette poste in linea per ordine, in ciascuna de le quai mettansi due ouer tre semi diuisi à mezzo piede uno da l'altro, fino che le radici pigliandosi insieme & auolgendosi con piu capelli, crescono insieme, & chiamasi questa unione de radici sponga. Il primo sparige che nasce, si debbe rompere, accioche nõ sia afflitta la radice, la quale ancora è debole. La spongia del sparige stia due anni senza fruttificare: & sia nodrita con letame tondendola spesso: perche quello che ne nasce il primo anno, si rassomiglia à la gramigna.

Godesi la malua di grasso terreno & uiene bene con l'humido letame. Si traspone quãdo ha quattro foglie: Vsauano gli antichi quest'herba ne le insalate, & ne le mineſtre in luogo di herbette.

Il serpillo uiene di pianta & di seme. ma fara piu lieta fronde, essendo piantato uicino à piscina ò lago, ouero

uero ne i margini del pozzo.

La smyrnio uiene di seme seminato in luogo coltiuato, & specialmente uicino à la siepe, per cio che godesi de l'ombra & uiene bene in qualunque luogo.

Piantasi il finocchio nel prencipio di primauera in luogo esposto al sole, & alquanto sassoso.

L'aniso & il cumino seminasi et germina meglio in luoghi fertili, non dimeno cresce anco ne gli altri luoghi, pur che si satolli d'acqua & di letame.

Il coriandolo bramma terreno grasso, quantunque nõ rifuta anco la magra terra. Il suo seme è tenuto migliore quanto che è piu uecchio, pur che non sia da la uecchiaia corrotto, & godesi sommamente di humore.

La senape ama il terreno arato, & se gli è poßibile uuole hauer terra smossa d'attorno. non dimeno nõ rifuta alcuna sorte di terreno: la poluere le gioua sommamente, la onde si debbe zerpicare, & poi spargere con poluere, & non rifuta il luogo humido. Quel seme che uuoi usare ne i cibi, douentera piu robusto, trasponendo l'herba. Il cherephyllo ama terreno fertile, humido & bene letamato. Godesi il caparo in terreno secco et debole, fiorisce ne la state. Vccide da se stesso le herbe uicine. Et nel tramontare de le Vergilie si secca.

L'anetho uien bene in tiepido terreno. Se non pioue, fa meſtieri d'adacquarlo, et godesi di esser seminato raro.

Seminasi la ruta ne i campi esposti al Sole, et solamente contentasi di esser sparsa di cenere. Desidera i luoghi piu alti, accio ne scenda ageuolmente l'humore.

La satureia et l'hysopo si godono di grasso terreno, non letamato, ma esposto al Sole.

La menta et l'origano piantasi con piante et con radici in luogo humido, ouero lũgo le acque, desiderano terreno esposto al sole, e che nõ sia grasso ne letamato.

Il thymo uiene meglio cõ la piãta che co'l seme, ama il campo esposto al Sole, maritimo et magro.

L'origano brãma luoghi aspri et sassosi: tutta uia uuole essere adacquato et ingrassato co'l letame, sin che piglia forze. Coltiuasi medesimamente il petrosello.

Chi uuole hauere uiuole, faccia arginuzzi di terreno letamato, et da nuouo zappato al meno un piede in giu: et fatte (come dice Columella) fosse profonde un piede, ui ponga piante d'un'ãno, innanti al prencipio di Martio. Seminasi il seme de la uiuola, si come anco de le altre herbe, ne le piazze, à due tẽpi, cio è ne la primauera, et ne l'autumno. Coltiuasi come le altre herbe, cio è che si tonde et herpica, et à le fiate si adacqua.

La rosa si debbe disporre con sterpi et surcoli d'un piede à quel tempo medesimo, che si piãtano le uiuole, ma bisogna ogni anno zaparla & podarla innanti al prencipio di Martio: perche coltiuata in tal guisa, durera per molti anni.

La uettonica dimestica, chiamata da i nostri per la sua bellezza occhietto, et da gli Italiani garofolo, seminasi rare fiate, anzi nel uenire de l'autumno, dei pigliare de i suoi germogli, oue ne uederai copia, et piantarli in uasi larghi di terra ouero in barili, oue sia terra rossa co'l sterco bene ingrassata: et quando la ghiaccia del uerno si auicina, si põgano al cuoperto in luoghi

ghi dal freddo sicuri. Si piantano etiãdio ne la state cõ piccioli germogli pigliati da la pianta uicino al piede, prima che mãdino fuori il fusto del fiore, et cosi puo-trai farne una larga piazza d'una sola pianta. Alcuni pestano il pezzuolo del germoglio del garofolo, & cosi lo seminano, accio che'l fiore rẽda odore de la uet-tonica. Alcuni dicono che trasponendolo souẽte il fiore douenta piu largo & piu elegante. Chiamano altri garofolo di prouenza questa uettonica prouinciale, pi-gliando il nome dal luogo oue nascono, per distinguere questo fiore da gli altri de la sua specie, che non sono cosi grandi ne di cosi buono odore.

Il fiore petilio chiamato, & detto da nostri occhiet-to Indiano, seminasi à meggia estate, accio diuenga ne l'autumno, come albero, et fin'al uerno produca il seme. Piantasi cõ seme & con sorcoli, ma il sorcolo muore nel uerno, quantunque si usi ogni diligenza à conseruarlo: non rifiuta terreno alcuno, tutta uia essendo piantato in grasso terreno, cresce molto alto, in tanto che pare una selua, & lieuasi con molti rami à modo di albero.

Dicesi che l'ocymo nasce piu tosto. Se fia sparso con calda acqua incontanente dopoi che l'harrai seminato. Narrasi de l'ocymo cosa mirabile, che produce hora fio ri candidi, hora di color di rosa, seminando piu fiate del medesimo seme, quello tralignerà hora in serpillo hora in sisymbrio, se lo porrai al Sole.

Il papauero in luoghi caldi & secchi, si come le her-bette si semina. Dicesi che meglio produce seminato in luogho, oue siano state arse uerghe & ramelle. Nõ di-meno il papauero & l'anetho si seminano & coltiuano

medesimamēte, come è detto del cherephyllo & de l'atriplice. Godonsi i napi de luoghi, che s'adacquano, uogliono terreno putrido & ressoluto, quantunque in terreno piegato & sabbionoso nascono al gusto piu grati. Debbonsi seminare dopo l'Agosto, & dopo che ha piouuto. Coltiuasi al modo medesimo il rafano et la rappa. Il porro seminato da primauera, si trasponga ne l'autūno, perche faccia grande il capo. Zappasi continuamēte d'attorno, et pigliata la pianta del porro tra due legni come se fusse una forbice, lieuasi, accio che le parti uote di quel spaccio, che è sotto à le radici, siano empiute con l'aumento del capo. Diede Nerone Cesare fama al porro settiuo, perche ogni di ne mangiaua cuocēdolo ne l'oglio per conseruarsi la uoce. Se uorai farle drittamente piantalo tra ogni quatro deta, come fassi nel capitato, & oue sara cresciuto taglialo. Ma se uorai fare il porro capitato, dei attēdere che gli lieui uia tutte le picciole radici & tonde le somita de le ponte prima che lo trappianti.

Desidera la cipola un terreno fertile, grasso, ben lauorato, letamato & che s'adacqui, mettansi rare letamādole & zappandole. Se uorai fare le cipole capitate, dei leuarli tutte le foglie, accio che il sugo sia ritenuto ne le basse parti. Quando comincierà à fare il gambo, mettiui un sostegnò, à fine che nō sia da uenti trauagliato, & i semi per il spesso suentare non caggiano. Oue le uedrai negrezzare, danno inditio che sono mature: & cauansi meggio secchi, lasciandole poi secare nel Sole.

Seminasi l'aglio à linee dritte, accio che posto ne gli arginuzzi, meno sia da le acque molestato nel uerno.

Diuiderai aduque le piazze con folchi, quali s'ufano di fare à fuggire l'humido : farchiandolo fouente fi marcifce : fe uorai farlo capitato, quando cominciera à crefcere il fufto, calpeftato, & cofi il fugo ritornera à le fpiche.

Ma l'ulpico, nomato da alcuni aglio Africano, & da Greci afrofcorodon, crefce molto piu che l'aglio commune. Et quello (come dice Columella) diuidefi di uno capo in piu capi cerca'l prencipio d'Ottobrio.

I meloni & ogni generatione di peponi fi pongono ne gli arginuzzi ottimamente lauorati. Si feminano rari in guifa, che i femi fiano diuifi due piedi uno da l'altro. Si adacquino fpeffo, fe non forfe uengano adacquati da uicino riuo, ouero da fonte profsimo. Nafceranno cō buono odore, tenendo i loro femi per molti giorni tra le foglie di ruofe fecche.

Parimente fi feminano i cucumeri ne gli arginuzzi, facendo i folchi alti un piede & mezzo, & tre larghi. Lafciando tra quefti gli fpacij d'otto piedi, per i quali fi pofsino ftendere piu liberamente. Diuenterāno dolci, bagnando i femi con latte di peccora & mofto. Si farāno longhi mettendo un uafo di acqua fcoperto, & lontano da quelli due palmi, per cio che crefceranno in poco fpaccio fino à l'acqua, et cofi farannofi molto longhi.

La zuccha ama terreno graffo, humido & bene ingraffato co'l letame. Dice Ruellio che quefto auiene mirabilmente ne la zuccha, che i femi raccolti nel collo, producono zucche longhe & fottili. Quelli che ftanno nel uentre generano le zucche piu groffe, quelli del fondo le fanno larghe, & quando cominciano à crefcere, fi

sostentano con pali. Quelli che si tengono per cauarne i semi, si lasciano ne la gamba fino à l'inuerno, dipoi tolte uia, si pongano al Sole ouero al fumo, altramēte i semi si marciscono per la muffa che ui si corrompono.

Il cardo che si semina ilquale chiamano archicchiocecho, ama il terreno letamato: uiene assai meglio seminādolo nel crescere de la luna, disponēdo i semi un mezzo piede scostati uno da l'altro. Ma quando si piantano in sodo terreno, non si pongano i semi riuersci, altramēte nasceranno piccioli deboli, & torti, ne si mettano piu in giu di quanto possono arriuare le detta, che la terra tocchi i primi nodi. Se metterai in giu le ponte de i semi, le foglie non nasceranno spinose, & ui saranno meno ponte.

Mostreratti il seminario in qual guisa dei seminare gli sterpi ne gli horti. Ma cerca le altre cose atte à fare girlande, come à mangiare molte sono state lasciate da parte in questo libretto, come quelle, che non amano altra foggia di coltura da le sopradette differente, perche molte di queste nascono spontaneamente, altre si coltiuano, come quelle, de le quai habbiamo parlato.

RIMEDI CONTRO LE TEMPESTA *& animali nociui à gli horti.*

POi che le piante sono seminate ne gli horti, non solamente nuoce à quelle la gragnola, il carbōchio il caligo, la saetta & la brina, che sono uitij de l'aria tristo, ma etiādio alcuni animali che nascono ne i luoghi esposti al Sole dopo la pioggia, i quai offendono stranamente

mente le piante ne gli horti, chiamansi eruche, le quali poi douentano parpaglioni. Nascono *ne gli horti etiãdio altri noiosi animali: le farfalle à i napi, i uermicelli al rafano, à le lattuche & à le herbe sono nimichi, ma le lumache & le chiocciole danno piu noia.* Parimẽte *patiscono gli horti che s'adacquano da le farfalle, specialmẽte se ui sono arbuscelli.* Le *formiche et le talpe medesimamente ui fanno grã rouina: le tarme noiano i porri, la onde chiamanle i* Greci *porricide.* Le *locuste in alcuni luoghi nociue, molestano non pure le herbe de gli horti, ma gli alberi anchora: à questi animali aggiugneremo i brucchi, & i topi saluatichi, & in* Italia *gli scorpioni, i serpenti, & i pipistrelli, con altri simili animali, che ui nascono, i quai non essendo cacciati da l'horto, ogni fatica & industria de gli hortolani sarebbe uana senza utile & diletto.* Per *cio habbiamo ad annouerare tutti quei rimedi, che contro tali incõmodi sono stati da gli antichi ritrouati, con i quali potra il perito hortolano defendersi l'orto de ogni disastro.*

Persuadeuano *gli antichi che si cingesse tutto'l spaccio de l'horto con bianca uite contro la gragnola.* Filostrato *cõmanda che quando ueggiamo auicinarsi la gragnola, che portiamo d'attorno l horto ouer cerca la casa la pelle del uitello marino, ouero de l'hyena ò del cocrodillo.*

Diceuano i Greci *che gli horti non erano tocchi da saetta, sotterrãdo ne gli horti la pelle del cauallo di fiume chiamato da loro* Hippopotamo. Dicono *alcuni che le tẽpesta non noiano à gli horti, sotterrãdo nel meggio una botta, nomata rospo in* Lombardia, *in un uaso nuo-*

tio di terra. Et questo parimente gioua à le biade.

Se le nebie t'offendono arderai per l'horto per il cãpo ouero per il uignale sarmenti, mucchi di paglie, herbe cauate & sterpi: questo fumo è ottimo rimedio à questo incommodo: disponendo adunque tai mucchi per l'horto, gli arderai tutti ad un tẽpo, oue spira il uento, perche credesi che tal male in tal guisa sia cacciato.

Quando il carbonchio minaccia, commanda Beritio che si arda il destro corno del bue, con sterco in tal guisa, che si muoua il fumo d'attorno l'horto, specialmente oue soffia il uento in tal modo, che'l fumo uada contro'l carbonchio, perche in tal maniera cacciasi questo noioso incommodo de l'aria.

Dicesi che seminando faue ne l'horto, le brine non le danno noia.

Dice Anatolio che tutti i semi posti ne l'horto ouero ne i campi, si conseruano securi da tutti i cattiui mostri, ammollendoli prima che si piantino con radici pistate di cucumero saluatico.

Seccherai ne la pelle de la testugine tutti quei semi che uuoi seminare, & non saranno offesi da noiosi animali, ouero semina la mentha in piu luoghi, & specialmente tra i caoli. farai medesimo effetto seminandoui alquanta robiglia, specialmente oue si seminano le radici & i rapi. Seminisi etiãdio tra le herbe la cece à cacciare simil mostri. Dice Frontonio che la rucheta piantata in piu luoghi tra le herbe, le difende da gli animali nociui: & u'aggiugne che l'horto non uiene molestato da i medesimi animali, spargendo le herbe con sterco di occa stemperato con salamuoia.

I semi seccati ne la pelle de la testudine, secōdo Anatolino nō sono roduti da questa generatiōe d'animali.

Gioua la morchia fresca ouero la fuligine del camino sparsaui sopra, à fare che le lumache et le chiocciole non le offendono. Vsano alcuni verghe saguinee à cuoprire gli alberi contro i uermi detti da Greci campe, altri apprendono ne l'horto un granchio di fiume, auisandosi che questo sia ottimo rimedio. Alcuni bagnano le piante leggiermēte con aqua, ne la quale sia stato bagnato cenere di uite. Alcuni accendono fuoco cerca i piedi de gli alberi & uicino à i rami. Sonui alcuni che prima li macerano ne la liscia scolata da cenere di fico, ouero in sangue di parpaglioni, ò con sugo di sempreuiua; alcuni spargono cenere di fico sopra la rucheta. Vogliono alcuni piu tosto seminare ne l'horto la squilla, ouero ardere i fonghi nasciuti ne la noce per uccidere con tale persumo le tarme, ouero studiano d'ucciderle con la feccia di pipistrello. Ardono alcuni certi fascetti di aglio senza i capi, ne gli spacij de l'horto per ucciderle cō quello odore. Vsano altri di spargere per l'horto di queste tarme cotte in oglio d'anetho, & così uccidono quelle, che ui nascono.

I pulici de l'horto cō forte aceto mescolato cò'l sugo de l'hyosciamo sparsoui sopra, la decottione de la coniza medesimamente li uccide ouero l'acqua, ne la quale sia stata à molle l'herba malanthion, la quale si chiama gith.

Caccianſi le farfalle da gli horti con il sugo de la calamintha. Parimente si cacciano con ruta macerata & sparsa per le are, uccidendosi cō persumo di galbano, di

solfo et cumino. Parimente le ramelle fiorite del canape cacciano le squadre de le farfalle, che uolano. Il perfumo del sterco di bue caccia le farfalle, et parimēte la radice de l'inula, aggiuntoui cenere di conche marine.

Cuopri sotto la superficie de la terra oue sono in maggior copia tali animali, il uentricolo d'una pecora pur à l'hora uccisa, ma con tutta la fece sua senza lauarla, & suggerāno quelle tarme, le quai nomano i Greci prasocurides, perche uccidono i porri: & indi à due giorni truouerai, che questi animali harrāno pieno quel uentricolo, & ui saranno morti.

Dice Diofane che si cacciano le formiche ardendone alquante, & parimente se ugnerai con lupini, ò cō felle di toro con morchia tridati, ouero con bitume et oglio i fusti de le herbe, ouero i tronchi de gli alberi. Le ucciderai spargendo ne le loro cauerne la lagrima del papauero stemprata con aceto. S'uccidono etiandio con perfumo di cucumero saluatico arso. Se le formiche uengono fuori, dobbiamo spargere con cenere tutti gli spacij ouer solchi de l'horto. Se montano gli alberi, facendoui una linea d'attorno il troncone, & rinouādola souente con creta, ouero anco facendola uicino à terra, uieterai à le formiche l'ascēderui. Se rinchiuderai i bucchi de le formiche con loto marino ò cenere, ouero con l'herba heliotropio, morranno tutte.

Caccianſi da gli horti le locuste che uolano ardendone alcuna nel mezzo del luogo, ouero cuoprendone alcune à marcire sotto'l loto. Non toccherāno le locuste cosa alcuna, la quale con porro ouero centaurio herba ne l'acqua macerata, sia bagnata.

Cōmonda

Comanda Didimo che si piantino tre grani di sena ui cino al fusto de le herbe ò al troncone de gli alberi per cacciare i bruchi, che sono una greue pestilenza de gli horti.

Persuade Apuleio che si macerino i semi nel fele di bue, per assicurarli che non siano mangiati da i topi saluatichi. Alcuni rinchiudono la loro bucca con foglie di rhododaphne, per cio che uolendo uscire muoiono toccando queste rose.

Non caueranno mai le talpe quell'horto, nel quale uenga spontaneamente ò ui sia portata l'herba detta ricino, la quale chiamano palma di christo. Sotione Greco autore ci persuade, che uccidiamo ouero cacciamo le talpe in questa guisa. Commanda egli che si pertusi la noce, ne la quale si rinchiuda paglia, solfo & cedria, & appiccatoui fuoco che s'auicini à la buca, hauendo prima rinchiuso ogn'altra uscita, acciochè non ne possa uscire il fumo.

Commandano alcuni che si ardano tre granchi uiui ne gli horti, acciochè i bruchi non offendano à le uiti ne à l'horto.

Caccianſi quasi tutte le generationi de le serpi con cose austere, et i graui persumi purgano l'aria nociuo Giouera adunq; ardere il galbano ò il corno del ceruo, ò la radice del giglio, ouero il corno di capra, à cacciare da gli horti simil noia.

Afferma Diofane che'l persumo d'una serpe arsa caccia tutte le altre serpi. La sandaraca con galbano e butiro, ouero latte di capra persumata, caccia gli scorpioni, & ogni generatione de serpi. Dice Plutarco che

non montano gli scorpioni sopra alcuna cosa, sopra la quale sia fitta una nocciola saluatica.

Dice Africano che nõ uolerãno i pipistrelli ne l'horto, nel quale pendano per i sentieri le foglie del platano: & uccidonsi con perfumo di helera.

Se le rane co'l loro suono strepitoso ti daran noia la notte, porrai una lucerna accesa ne la riua del fiume ò del lago, ouero del rio che passa d'attorno l'horto.

Sono questi i prencipali incõmodi, che sogliono accadere à gli horti, quanto habbiamo potuto auertire, la onde ci è paruto di mostrare come se gli prouede, secondo che habbiamo raccolto da ottimi autori, accio non desiderasse da noi cosa alcuna colui, che è di coltiuare gli horti studioso. Desidero etiãdio hauendo otio, di scriuere quanto si ricerca à mantenire le api, il che giudico appartenersi al trattato de l'horto, & questo non senza l'autorità d'antichi agricoltori si trattera. Perche gliè necessario che habbia cura anco de le api colui, che bramma d'hauer l'horto ben coltiuato, & in ogni sua parte fornito.

Il fine de coltiuare gli horti.

TAVOLA DI CIO, CHE NE L'OPEra si comprende.

cacciano

Peponi

Smirnio.

Fine de la Tauola.